

Klassiske og luksus romkugler

40 - 50 stk.



nem

Op til 20 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

bradepande; 20 x 30 cm

Romkugle-basiskage:

175 g smør

35 g kakao

300 g sukker

3 æg str. M/L

2 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje

225 g hvedemel

2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver

1 dl mælk

Luksusromkugler:

1 romkugle-basiskage eller kagerester

5 tsk. Dr. Oetker Romaroma eller
efter smag100 g mørk kogechokolade eller
chokoladeknapper3 spsk. jordbærmarmelade eller
hindbærmarmelade

Pynt - Klassiske Romkugler:

150 - 200 g mørk kogechokolade eller
chokoladeknapper

Dr. Oetker Choco Mix

Dr. Oetker Hakgede Mandler

1 Romkugle-basiskage:

Tænd ovnen på 180 °C varmluft. Smelt smørret i en gryde, tilsæt kakao og varm det i smørret. Afkøl kakaosmørret let. Pisk sukker, æg og vaniljesukker til en luftig æggesnaps og sigt mel og bagepulver i. Rør dejen sammen med kakaosmør og mælk. Kom dejen i en smurt bradepande og bag kagen 20-25 min. Kagen kan evt. fryses ned, til du skal lave dine romkugler.

Bagetid: 20 - 25 minutter

2 Luksusromkugler:

Smuldr chokoladekagen og miks den med håndmikser sammen med romaroma, smeltet chokolade og marmelade. Tril massen til små kugler og læg dem på køl.

3 Pynt - Klassiske Romkugler:

Smelt chokolade over et vandbad eller i mikroovn. Dyp kuglerne i smeltet chokolade og tril dem i krymmel eller hakgede mandler.