

Romkugler

(16 stk.)
200 g mørk chokolade
100 g usaltet smør
100 g sukker
3 æg
1 spsk. mørk rom
1 tsk. stødt kanel

Pynt:
200 g mørk chokolade

Smelt chokolade og smør i en skål over vandbad. Rør sukkeret i og afkøl massen let. Pisk æggene let sammen og fordel dejen i en lille springform (ca. 20 cm i diameter). Bag kagen ved 180° i 25 min. Afkøl kagen helt. Bræk kagen i små stykker og ælt kagemassen med rom og kanel. Tril små kugler af kagemassen. Smelt halvdelen af de 200 g mørk chokolade over vandbad og hak resten ensartet. Vend kuglerne i den smeltede chokolade og dernæst i den hakkede chokolade.