

# Jouluiset rommipallot

Jouluersio klassisille rommipalloille. Nämä herkut on päällystetty suklaalla. Kokeile ja nauti!

noin 60 - 70 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Laita uuni lämpeämään 175 °C.

## 1 Suklaakakkupohja:

Sulata voi ja suklaa vesihauteessa tai mirkoaltouunissa noin 40 sekuntia. Sekoita hyvin sähkövatkaimella suklaavoi-seoksen joukkoon Choco Dream Icing & Frosting -kuorrute. Lisää munat ja sekoita hyvin. Lisää vaniljasokeri ja jauhot, sekoita kunnes massa on tasaista. Kaada taikina pitkulaiseen, leivinpaperilla vuorattuun vuokaan (18x28cm).

Paista kakkua uunin keskitasolla 20-25 minuuttia. Kaku saa jäädä kosteaksi keskeltä. Anna kakun jäähtyä ritilällä vähintään 30 minuuttia.

**Leivonta-aika: 20 - 25 minuuttia**

## 2 Rommipallot:

Revi valmistamasi suklaakakkupohja pienemmiksi paloiksi, lisää hienoksi pilkotut appelsiininkuoripalat, revitty marsipaani, kaakao, rommiaromi sekä appelsiinimehu. Sekoita massa tasaiseksi sähkövatkaimella ja taikinakoukuilla. Punnitse massasta 15 g paloja ja muotoile niistä pyöreitä palloja. Laita pallot jääkaappiin vähintään tunniksi.

### Ainekset::

#### Suklaakakkupohja:

100 g voita tai margariinia

100 g tummaa suklaata

(hienonnettuna)

1 ps Dr. Oetker Icing & Frosting

Choco Dreams -kuorrutetta

2 kpl kananmunaa (M-/L-koko)

2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

80 g vehnäjauhoja

#### Rommipallot:

1 rs Dr. Oetker Appelsiin Kuoripaloja  
(100 g)

80 g appelsiinimehua (yhden  
appelsiinin mehu)

100 g marsipaania (revittynä paloina)

100 g kaakaojauhetta

Dr. Oetker Rommiaromia

#### Suklaapäälyste:

300 g tummaa suklaata

(hienonnettuna)

55 g kaakaovoita

#### Koristelu:

Dr. Oetker Christmas Party -  
koristerakeita

1 Dr. Oetker Choco strösseliä tai  
hienonnettuja manteleita

### 3 Suklaapäälyste ja koristelu: Tarvitset tähän vaiheeseen lämpömittarin.

Laita hienonnettu tumma suklaa ja kaakaovoimakkaat mikroaaltouunin kestävään kulhoon. Kuumenna massaa 30 sekuntia kerrallaan sekoittaen massaa joka kuumennuksen välissä. Jatka, kunnes suklaa alkaa sulaa. Sitten lämmitä vain 10 sekuntia kerrallaan. Suklaan tulee saavuttaa noin 31-32 °C lämpötila, eikä ylittää 34 °C.

Laita sulanut suklaa esimerkiksi pieneen lasiin, joka riittää pallojen dippaamiseen. Ota vain noin 10 rommipalloa jääkaapista kerrallaan. Dippaa jokainen pallo sulatettuun suklaaseen ja anna ylimääräisen suklaan valua pois. Aseta pallot leivinpaperin päälle ja ripottele koristeeksi Christmas Party -koristerakeita. Lasissa oleva suklaa voidaan lämmittää ja sulattaa uudelleen, mikäli se alkaa kovettua. Näin sitä on jälleen helpompi käsitellä.

Pidä joulupallot viileässä.

### Vinkkejä:

Jos suklaapäälyste ei riitä kaikkiin palloihin, voit pöyrittää loput pallot esimerkiksi hienonnetuissa manteleissa.

Suklaakakkupohjan voi valmistaa monta päivää etukäteen tai pakastaa ja ottaa esille rommipalloja valmistettaessa. Voit myös ostaa valmiin kakkupohjan rommipallojen tekoa varten sen sijaan, että leivot pohjan itse.

Jos haluat palloihin enemmän appelsiinia, voit käyttää 2 appelsiininkuoripalarasiaa.

Reseptin on kehittänyt lahjakas Katja Astrup. Näet hänen upeita leipomuksiaan Katjan Instagram-tililtä: [@Katjaastrup](https://www.instagram.com/Katjaastrup)