



# TIRAMISÙ- UND RAFFAELLOKUGELN

## Zutaten Tiramisùkugeln:

24 Biskotten  
140 g Puderzucker  
½ Fläschchen Rumaroma  
½ TL Zimt  
½ TL Vanillepulver oder 1 Pkg Vanillezucker  
2-4 EL Kaffee  
250 g Mascarpone  
50 g Backkakao

## Zutaten Raffaellokugeln:

500 ml Milch  
180 g Zucker  
170 g Maisstärke  
100 g weiße Kuvertüre fein gehackt  
200 g fein gemahlene Kokos  
250 g Butter auf Zimmertemp.  
200 g Mandeln oder Haselnüsse (blanchiert)  
ca. 150-200 g Kokos zum Wenden



## Zubereitung Tiramisùkugeln:

- Biskotten zusammen mit dem Puderzucker, Zimt und Vanillepulver fein mahlen.
- Die Masse mit dem Rumaroma beträufeln, Kaffee und Mascarpone hinzufügen und gut durchkneten.
- Mithilfe eines Kugelformers immer dieselbe Menge an Masse herausnehmen und daraus Kugeln formen. Diese im Kakao walken und kühl stellen.
- Sie sehen noch schöner aus, wenn man sie mit etwas Goldpulver bestreut. Falls Kinder mitessen, statt dem Kaffee Milch verwenden. Halten sich etwa 10 Tage im Kühlschrank.

## Zubereitung Raffaellokugeln:

- In einer Schüssel vermischt ihr die Stärke mit dem Zucker. In der Zwischenzeit erwärmt ihr die Milch. Sobald sie anfängt zu kochen, fügt ihr die Stärkemischung und die fein geriebene Schokolade hinzu.
- Wichtig: jetzt braucht ihr etwas Ausdauer und dürft nicht aufhören zu rühren (am besten mit dem Schneebesen). Es dauert etwa 2-3 min bis die Schokolade geschmolzen ist und die Masse sich verfestigt hat.
- Sobald sich am Boden des Topfes kleine Klumpen bilden, nehmt den Topf vom Herd und rührt kräftig weiter. Die Masse wird immer dickflüssiger und zäher und hat eine festere Konsistenz als klassischer Pudding. Deckt sie mit Frischhaltefolie ab, sodass diese die Masse berührt und stellt sie kühl.
- Mixt die zimmerwarme Butter bis sie schön cremig ist. In die Butter kommt dann löffelweise der kühle Pudding. Dann fügt ihr noch den Kokos hinzu und rührt mit dem Mixer kurz weiter.
- Deckt die Masse mit Frischhaltefolie ab und stellt sie für mind. 1 Stunde kühl. Dann ist die Masse etwas fester und lässt sich formen. Nehmt am besten mithilfe eines Kugelformers immer dieselbe Menge an Puddingmasse heraus und formt kleine Kugeln. Drückt in die Mitte jeder Kugel eine Mandel oder Haselnuss und wendet die Kugel im Kokos.
- Kühlt die Kugeln gut und serviert sie z.B in kleinen Papierförmchen. Falls ihr keine blanchierten Mandeln/Haselnüsse findet, übergießt normale Mandeln/Haselnüsse mit heißem Wasser und lasst sie eine Weile stehen. Dann könnt ihr die Schale entfernen.



## TIRAMISÙ- I RAFFAELLOKUGLICE

### Sastojci tiramisùkuglice:

- 24 piškota
- 140 g šećera u prahu
- ½ flašice rumarome
- ½ kašičice cimeta
- ½ kašičice vanilije u prahu ili 1 pak vanilin šećera
- 2-4 kašike kafe
- 250 g mascarpone sira
- 50 g kakaa za kuhanje

### Sastojci raffaellokuglice:

- 500 ml mlijeka
- 180 g šećera
- 170 g gustina
- 100 g bijele čokolade/kuvertire
- 200 g sitno mljevenog kokosa
- 250 g maslaca na sobnoj temp.
- 200 g badema ili lješnjaka (blanširanih)
- ca. 150-200 g kokosa za uvaljanje

### Priprema Tiramisukuglica:

- Piškote skupa s šećerom u prahu, cimetom i vanilijom sitno samljati.
- U smjesu dodati rumaromu, kafu, mascarpone sir i dobro premijesiti.
- Najbolje pomoću spravice za formiranje kuglica vaditi uvijek istu količinu smjese i formirati kuglice, koje potom uvaljate u kakao i stavite na hlađenje.
- Još ljepše izgledaju ako ih pospete s zlatnom bojom u prahu. Ako i djeca jedu kuglice, stavite umjesto kafe mlijeko. U frižideru se drže do 10 dana.

### Priprema Raffellokuglica:

- Pomiješajte gustin i šećer. Mlijeko stavite da prokuha.
- U ključalo mlijeko dodajte smjesu od gustina i šećera a odmah zatim i sitno sjeckanu bijelu čokoladu.
- Sad je bitno da konstantno miješate. Masi treba 2-3 minute da se čokolada istopi i nastane puding.
- Čim se na dnu lonca počnu stvarati grudvice, maknite šerpu sa vatre i dobro promiješajte (ja koristim jaku metlicu za snijeg) kako bi se masa zgusnula a grudvice nestale.
- Masa je gušća od običnog pudinga. Prekrijte je prozirnol folijom tako da dodiruje puding i stavite na hlađenje.
- Mikserom kremasto umutite maslac i postepeno mu dodajte ohlađeni puding.
- Smjesu mutite jedno 2 min, zatim dodajte kokos, promiješajte, prekrijte prozirnol folijom i stavite na hlađenje na najmanje sat vremena.
- Kad se smjesa stvrdnula, rukama formirajte kuglice iste veličine, u sredinu svake stavite oguljeni lješnjak ili badem, te ih uvaljajte u kokos.
- Dobro ohlađene kuglice servirajte u malim tanjirićima ili papirnim košaricama.
- U slučaju da nemožete naći blanširane bademe ili lješnjake, koristite klasične koje prelijete vrelom vodom i ostavite na nekoliko minuta da stoje. Nakon toga se kožica može lakše skinuti.

