



Pernilla Kamras Frukt- och mandelkolor på pinne rullade i kakao

200 g hackad torkad frukt
1 dl rom
200 g mandelmassa av god kvalitet
50 g hackad skållad mandel
florsocker

Låt den hackade frukten ligga i romen några timmar helst över natten. Knåda mandelmassan med 2 msk av romen från frukten, den hackade mandeln och eventuellt lite florsocker. Rulla till 20-25 bollar som plattas till och lägg lite av den indränkta nu avrunna frukten i mitten och slut bollen. Låt bollarna ligga och torka någon timme. Rulla dem i en fin kakao o eventuellt i en pinne gjord av tempererad choklad eller blockchoklad. Förvara kulorna svalt i en burk men inte i kylan.