

oko višnja kuglice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera u prahu
- **200 g**rendane cokolade
- **200 g**mlevenih oraha
- **2 kašike**kakaa
- **2 kašike**ruma
- **1 kašika**džema
- slatko od višanja

Glazura:

- **150 g**crne cokolade
- **nekoliko kašika**ulja
- **50 g**bele cokolade

Priprema

Zamesiti testo od šecera, oraha, cokolade, kakaa, džema i ruma, postepeno dodavati sok iz slatka od višanja. Po potrebi, ali moraju se dobro izmešati, umesiti :)

Vlažnim rukama formirati kuglicu i unutar svake staviti po jednu višnju iz slatka. Formirati ponovo kuglicu i tako dok imate masu. Meni otprilike izau oko 45 do 50 kuglica.

Otopiti na pari cokoladu i nekoliko kašika (otprilike 5-6 kašika) ulja. Belu cokoladu takoe otopiti, ja sam je

topila u obicnoj najlon kesici pa u vreloj vodi, probušila kesicu i njome sarala preko kuglica.

Poredjati kuglice u korpice, na papir ili na žicu i umakati jednu po jednu u otopljenu cokoladu. Vracati ih na mesto i cekati malo da se stegne crna cokolada, ja mislim da nisam cekala duže od deset minuta, i onda sam sarala belom cokoladom!!!

Savet

Dobro ih ohladiti i onda navalite. Uživajte u arobnom ukusu višnje, okolade i ruma. Uzivajte!!!!