

Karamelizovane kuglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šecera
- **1 šolja** vode
- **1**margarin
- **300 g**mlevenog keksa
- **150 g**seckanih oraha
- **1**pomorandža
- **150 g**mlevenih oraha

Za dekoraciju:

- **200 g**crne cokolade
- **200 g**bele cokolade
- papirne korpice
- dekorativne zvezdice

Priprema

Šefer sipati u šerpu i staviti da se topi tj. karamelizuje. Povremeno mešati, dok se sav šefer ne otopi, nesmete dopustiti da zagori, naravno dobice žuckastu boju. Kada se skroz otopio, sipati šolju vode i pustiti da se rastopi skroz tj. da sav šefer bude u tecnom stanju. U takav kaaramel šerbet dodati margarin, da se i on otopi. Kada se otopio, dodati keks, seckane i mlevene orahe i narendati pomorandžu. Ostaviti smesu da se ohladi, pa praviti kuglice. Kuglice preliti crnom i svaku drugu belom cokoladom. Ukrasiti zvezdicama i kada se stegne cokolada stavljati u korpice.

Savet