

okoladne bombone



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** cokolade
- **20** gulja
- **100 g** šecera u prahu
- **nešto manje od 1/2 šoljice** jake crne kafe
- **100 g** margarina

Priprema

Potrebni su vam silikonski kalupi za pravljenje coko bombona. okoladu otopiti na pari sa uljem. Voditi racuna da voda ne provri u loncu ispod, vec da je samo jako topla. Kada je cokolada lepo kremasta pomeriti sa pare, a nakon desetak petnaest sekundi kada pocne da se hladi lagano naneti po zidovima kalupa. To možete uraditi kuhinjskom cetkicom ili kašicom. Ostaviti da se stegne u frižideru.

Za kremu kojom se pune bombone penasto umutiti margarin i šecer u prahu, za aromu dodati kafu i brendi. Rashladiti kada se cokolada u kalupima stegne puniti ih kremom od kafe i brendija. Na kraju svaku bombonu zatvoriti sa malo otopljene cokolade, a onda ponovo sve na hlaenje. Pažljivo vaditi iz kalupa i stavljati u papirne korpice.

Savet

Izgleda komplikovano sa ovim pauzama za hlaenje, ali ispoštujte proces isplatie se jer su bombone lepe na oko, a tek ukusne mmm... aha - još nešto, ako mislite da je krema suviše mekana može se dodati koja kašičica keksa.