

Kapucino kuglice



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Tamni deo:

- 250 gmlevenog keksa
- 200 g cokolade za kuvanje
- 100 g šecera u prahu
- 1 kesica kapucina
- 150 g margarina
- 2 kašike mleka

Žuti deo:

- 2 kuvana žumanca
- 70 g margarina
- 100 g šecera u prahu
- 1 vanilin šecer

Priprema

Izmešati keks i šecer, istopiti margarin sa cokoladom i dva kašike mleka, pa dodati kesicu kapucina. Sve dobro izmešati sa keksom i šecerom. Za punjenje: Kuvati jaja 4-5 minuta od momenta kada prokuva voda, skolniti sa vatre i ostaviti jaja u istoj vreloj vodi još 15 minuta. Tako će žumanca biti žuta bez zelenog kruga okolo. Maslac, propasirana ohlaena žumanca, šecer i vanilin šecer dobro umutiti mikserom. Od žute smese praviti male kuglice, od tamne smese praviti veće kuglice. Žute kuglice staviti u zamrzivac na pola sata. U tamnu smesu staviti žutu kuglicu, dlanovima oblikovati i uvaljati u kokos, mlevene orahe ili cokoladne mrvice. Dobije se oko 30 kuglica.

Savet