

Žumanac kuglice



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za kuglice:

- 2žumanceta
- 1/2 kašikešecera
- 1 štanglacrne cokolade (menaž)
- na vrh nožaputera
- 2-2,5 kašikemlevenog keksa

Priprema

Staviti vodu u šerpicu da se zagreva i da blago ključa, ali ne na prejaku vatru već srednje jake. Žumanca mutiti sa šećerom i kada se onako fino napravi gušća pena i počne da beliti, staviti ga na zagrejanu šerpicu sa vodom da se napravi parno kupatilo sa duplim dnom. Mikserom još uvek mutiti da postane čvršće kao šam.

Onda dodati izlomljenu čokoladnu štanglu na par delova i na vrh noža putera i umešati u umućena žumanca. Skloniti sa vatre (sa sve kupatilom) i špatulicom/varjačom mešati da se dobije jednaka smesa i da se čokolada istopi od vreline žumanaca. Da bih ubila ukus žumanceta, ja sam dodala malo ruma. Vratiti na vatru još malo da se kuva, sve vreme mikserom muteci (a možete i špatulicom), da ispari alkohol. Umesto ruma, možete da stavite vanilin ekstrat ili još bolje mentu ako imate, onda ne morate da vraćate na vatru. I kad se to tako lepo sve sjedini, dodajte mleveni keks i izmešajte u jednaku smesu.

Na kraju, posle 2-3 minuta se poslužiti rukama i rukama zamesiti to testo za kuglice. Već je dovoljno hladno da može njime da se radi, mekano je i nije vrelo. Formirati kuglice i keksirati. Ne lepi se za ruke i imaju ukus crne čokolade, a ko želi može da ih potapa u glazuru od topljene čokolade (i eventualno slatke pavlake). Prijatno!

Savet

Ovo je improvizovan i u momentu izmišljen "kola" od žumanaca. Za neki kola su mi trebala samo belanca, pa su ostala žumanca. Nije u redu da se bace, pa sam odlučila da ih improvizovano iskoristim jer mi nisu trebali ni za kakav fil.