

Cherry cokoladne bombice



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g Menaž cokolade**
- **200 g** šećera u prahu
- **200 g** mlevenih oraha
- **1 kašika** kakao praha
- **2 kašike** pekmeza od kajsija
- **malocimeta** ili ruma
- **po ukusu** smrznute višnje
- **200 g Menaž cokolade** za umakanje kuglica

Priprema

Izmešati prosejan prah šećer sa kakaom, izrendanu Menaž cokoladu, orahe, cimet, ili rum. Sastojke dobro sjediniti kako ne bi ostala ni jedna grudvica.

Kada je smesa glatka, dodati marmeladu i opet sve dobro sjediniti.

Uzeti deo smese (koji ste prilagodili veličini višnje), spljoštite ga na dlanu, na sredinu stavite višnju koju ćete obaviti smesom tako što ćete napraviti lopticu. Kuglice staviti u frižider da se hlade.

Hladne kuglice umakati u glazuru od Menaž cokolade koju ste rastopili na laganoj vatri sa 5 kašika ulja.

Reati na rešetku ili papiru za pečenje i staviti u frižider da se glazura stegne.

Savet