

okolend kugle



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350** goraha
- **150 g**Menaž cokolade
- **200 g**šecera u prahu
- **2** belanceta

Za glazuru:

- **150 g**Menaž cokolade
- **50 g**maslaca
- **zrnc**esoli

Priprema

Orahe samleti, a cokoladu narendati. Od belanaca i šecera u prahu ulupati cvrst sneg, pa u njega dodati mlevene orahe i rendanu cokoladu. Od mase oblikovati vece kugle i ostaviti ih na hladnom da se stegnu.

okoladu istopiti na pari, dodati maslac i mešati dok se ne dobije fini krem. Koristeci 2 kašicice umakati kugle u prohlaenu cokoladu i reati na pek papir. Dekorisati po želji. Ostaviti na hladnom, da se sve dobro stegne.

Savet