

Kuglice ferero u menaž korpici



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za menaz kopicu:

- **100 g Menaž cokolade**
- alu-folije
- **50 ml** slatke pavlake
- **1 dublja** posuda (cinja)

Za kuglice:

- **100 g** lešnik napolitanki
- **100+50 g** lešnika
- **150 g Menaž cokolade**
- **200 g** nutele
- **100 ml** slatke pavlake

Priprema

Menaž korpica: Dublju manju posudu obložite alu-folijom i izravnajte nabore, pa je stavite nakratko u zamrzivac.

Na tihoj vatri otopite menaž cokoladu sa slatkom pavlakom.

Otopljenu čokoladu sipajte u manju kesicu za zamrzivac pa na jednom kraju makazama napravite rupicu. Iniju sa alu-folijom izvadite iz frižidera i kružnim potezima istiskajte preliv po površini alu-folije tako da sara ima izgled cipke.

Odložite u zamrzivac, a kada se korpica stegne, odvojite foliju.

Priprema kuglica: Lešnike kratko ispecite na suvom tiganju, radi jaceg ukusa, oljustite, a zatim sitno iseckajte.

Napolitanke izlomite, dodajte sitno seckane lešnike, nutelu pa rukama izgnjecite smesu da se svi sastojci povežu.

Stavite u frižider na 15-30 minuta. Od smese oblikujte male kuglice i u sredinu utisnite lešnik. Kuglice reajte na tanjir i ostavite da se prosuše.

Menaž čokoladu istopite na tihoj vatri sa slatkom pavlakom i umešajte 50 g seckanih lešnika.

U ohladjene kuglice zabodite cackalice i umakajte u glazuru od čokolade i lešnika i ostavite da se glazura stegne.

ackalice izvadite i pažljivo složite u Menaž korpicu.

Savet

Možda izgleda komplikovano da se ovo napravi, ali verujte da nije. Napravite, i uživate u vašem radu i lepom ukusu. Prijatno.