

Lešnik kuglice (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 žumanceta
- 100 g šecera
- 100 g margarina
- 50 g čokolade
- 250 g mlevenih lešnika

Za valjanje kuglica:

- 100 g čokolade
- 100 g mlevene plazme

Priprema

Mikserom umutiti žumanca sa šećerom te ih skuvati na pari. Dodati margarin i čokoladu i kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa pare i umešati mlevene lešnike. Sve dobro sjediniti. Ostaviti da se ohladi. Uzimati po malo smese, dlanovima oblikovati kuglice i polovinu kuglica uvaljati u mlevenu plazmu, a drugu polovinu kuglica uvaljati u rendanu čokoladu. Ostaviti da se stegnu pa ih poslužiti.

Savet