Punjeni mini kuglofi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**cokolade
- **malo**ulja

Punjenje:

- **100 ml**slatke pavlake
- **50 g**cokolade
- **50 g**ocišcenih trešanja
- **50 g**džema od trešanja

Priprema

Kalupe staviti na 10 minuta u zamrzivac da se ohlade.

Na niskoj temperaturi otopiti cokoladu sa malo ulja.

Ohlaene kalupe pomocu cetkice premazati cokoladom pa staviti u zamrzivac da se cokolada stegne.

Kada se cokolada stegla, postupak ponoviti.

Za to vreme pripremiti punjenje. U nanjoj šerpi ugrejati slatku pavlaku pazeci da ne prokuva. okoladu izlomiti i preliti ugrejanom pavlakom i mešati dok se cokolada ne istopi.

Dodati iseclane trešnje i izmešati. Kada se smesa ohladi umešati džem i kašicicom puniti kalupe. Ostaviti malo mesta za cokoladu kojom ce se zatvoriti kuglof.

Kuglofe staviti u zamrzivac još 10 minuta da se stegnu.

Nakon toga preliti cokoladu do ivica kalupa i vratiti u zamrzivac.

Kada se stegnu izvaditi iz kalupa i poslužiti.

Savet

Uživajte u okoladi i vonom ukusu.