Jafa kuglice (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**šecera
- **1 dl**voda
- **100 g**cokolade
- **125 g**margarina
- **1**zaleena pomorandža
- **450 g**mlevene plazme
- Za glazuru:
- **200 g**cokolade
- **8 kašika**ulje
- Za dekoraciju:
- **50 g**bele cokolade
- **2 kašike**ulje

Priprema

Sjediniti šecer sa vodom i staviti na vatru. Kad prokljuca kuvati 5 minuta, potom umešati iseckan margarin i izlomljenu cokoladu pa mešati dok se svi sastojci ne sjedine. U smesu dodati sitno rendanu zaleenu pomorandžu te skloniti sa vatre pa umešati mlevenu plazmu (ukoliko je potrebno dodati malo više plazme kako bi mogle da se oblikuju kuglice). Ostaviti da se ohladi.

Oblikovati kuglice, poreati na tacnu i ostaviti u frižider da miruju 3 sata.

Za glazuru: cokoladu i ulje otopiti na pari pa u glazuru umakati kuglice nabodene na cackalice. Poreati ih na parcad stiropora i ostaviti da se glazura stegne.

Za dekoraciju: Belu cokoladu i ulje otopiti na pari te preliti kuglice. Ostaviti da se cokolada stegne.

Servirati te poslužiti.

Savet

Menaž okolada svakoj poslastici neodoljiv ukus daje, neka nam naš portal što duže traje. Svi smo mi kao porodica jedna, a svaka nagrada je veoma vredna. Pozdrav svima koliko vas ima. U vreme pripreme nisam upisala 3 sata koliko je potrebno da kuglice miruju u frižideru. Probajte, prijatno!