

Ferrero Rocher kuglice - magija za cula



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Kuglice:

- **100 g** mlevenog keksa
- **100 g** mlevenih lešnika
- **200 ml** slatke pavlake
- **1** puding od vanile
- **3 kašike** šecera
- **100 g** čokolada
- **2 kašike** eurokrema
- **3-4 kašike** šecera u prahu

I još:

- **30** celih lešnika
- **200 g** sitno seckanog lešnika

Priprema

100 g očišćenih lešnika samleti ili sitno iseckati, pa pomešati sa 100 g mlevenog keksa.

U šerpu nasuti 2 dl slatke pavlake, zagrejati do pred ključanje.

Pomešati jedan puding od vanile, 3 velike kašike šecera i dodati 1 dl mleka.

U zagrejanu slatku pavlaku dodati pomešan puding, šećer i mleko, i mešati dok se ne zgusne (oko 2 minute).

Skloniti sa vatre, izlomiti 100 g čokolade za kuvanje u topao fil, i dodati 2 velike kašike krema (ja dodam mešano crno-beli, a može i samo crni).

Dodati lešnik i mleveni keks, sve izmešati i ostaviti smesu u frižideru da se ohladi oko pola sata.

Za to vreme sitno naseckati lešnik koji će služiti za oblaganje kuglica, i po želji pripremiti lešnik ucelo da se utisne u sredinu.

Smesu izvaditi iz frižidera, dodati 3 kašike šećera u prahu i sve promešati. Odvojiti komad smese i od toga oblikovati kuglicu, utisnuti ceo lešnik, a zatim umotati kuglicu u iseckane lešnike.

Opet ohladiti kuglice. Uživati!

Savet

Po ukusu, lešnici mogu i da se prepeku u rerni. Mi više volimo ukus svežeg.