

## Božićne coko kugle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **250** g cokolade
- **2** dl slatke pavlake
- **80** g malina
- **80** g cokoladnog keksa
- **1** kašičica ulja

#### Ostalo:

- fondan
- zlatna boja

### Priprema

Za cokoladne kugle vam je potrebno ili plastični kalup za kugle ili silikonski kalup za polulopte veći.

Otopite cokoladu umikrotalasnoj i u vruće umešajte kašiku ulja. Sčekajte da se cokolada malo prohladi. Sipajte u kalup do trećine zapremine i zatvorite ga. Protresite dobro da se cokolada svuda razlije i ostavite 30 minuta u zamrzivaču. Ako koristite silikon, četkom nanesite sloj cokolade, ohladite 5 minuta i ponovite postupak dok ne dobijete lep deblji sloj cokolade.

Umutite slatku pavlaku i podelite na 2 dela, u jedan dodajte mleveni kupovni keks, a u drugi maline ili voće po želji.

Nakon 30 minuta izvadite kalup iz zamrzivaca i izvadite kugle. Ukoliko koristite silikon, odvojte polulopte, zagrejte kratko tiganj i prislonite brzo obode da se kratko otope i zalepите ih da dobijete loptice.

Uzmite jedan od metalnih nastavaka za šaranje šlagom i zagrejte krug na ringli. Istopite otvor na lopticama.

Nadeve sipajte u kesice. U svaku lopticu sipajte naizmenično malo jedne malo druge kreme dok je lepo ne napunite.

Od komadica fondana napravite deo za kacenje i nekoliko pahuljica. Obojite sve sa zlatnom bojom za kolace.

Ostavite loptice min 3-4 sata u frižideru da se dobro ohlade.

Nadeva za punjenje ima bezbroj.

Loptice možete puniti bilo kojim kremom.

Ili musom po želji.

ili napravite sami svoju kombinaciju i praznici mogu da počnu. Lepo i dekorativno, divno za poklon, za drage goste, lako se pravi... Može stojati danima bez problema u frižideru.

**Savet**