

## *Cherry kuglice & Cherry balls*



težina: **lako**

za: **23** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** gpiškota/petit beurre
- **200** g cokolade za kuvanje
- **100** gputera/margarina
- **1-2 kašike**šecera u prahu
- **1**žumance
- **1** dlslatke pavlake
- **3-4 kasike** cherry brandy (višnjevace)
- **40-** takvišanja iz rakije ili kompota

#### **Za glazuru:**

- **100** gcokolade za kuvanje
- **1-2 kašike**ulja
- **1 kašicica**putera/margarina

#### **Za dekoraciju:**

- **2-3 štangle**bele cokolade

### **Priprema**

Izmešati žumance i šećer u prahu pa dodati slatku pavlaku i kuvati 4-5 minuta. Dodati izlomljenu čokoladu i višnjevacu, maknuti s vatre. Mešati da se otopi i dodati puter/margarin.

Samleti piškote/keks i sve izmešati.

Oblikovati kuglice punjene višnjom.

Kuglice staviti u led na 20 minuta. Meni je od ove količine ispalo 23 kuglica.

Za glazuru otopiti čokoladu, dodati ulje i puter, ja sam i 2 kašike mleka, mešati da se masa izjednači, pa kuglicu nabosti na čašalicu i umakati u čokoladu, odlagati na pek papir dok se čokolada ne stegne.

Glazirati i ukrasiti kuglice belom čokoladom: čokoladu staviti u kesu, kesu vezati gumičom pa spustiti u šerpicu/džezvicu sa vodom, zagrevati na niskoj temperaturi dok se ne otopi sva čokolada, izvaditi kesicu, prohladiti dok pod prstima ne osetimo kremastu teksturu, vrh probosti pažljivo čačalicom i ukrašavati.

## **Savet**

Cherry kuglice složiti u papirne korpice... Možete se odmah zasladiti :)