

okoladni tartufi sa cilijem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** čokolade
- **100 g** čokoladne glazure
- **100 g** mlečne čokolade
- **2 kašičice** cilijskog praha
- **80 g** gorakog kakaa

Priprema

Zagrejati slatku pavlaku do vrenja. U nju dodati, cili. Vrelom pavlakom preliti obe vrste čokolade izlomljene na kockice i čokoladnu glazuru, promešati da se sva čokolada otopi i smesa ujednači. Pripremljenu smesu ostaviti da se ohladi prvo na sobnoj temperaturi, a zatim je hladiti u frižideru oko 2 sata. Kašicom vaditi smesu, oblikovati kuglice i odmah valjati u kakao u prahu.

Savet