

## *Truffles sa lešnicima i cimetom*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 ml**cokoladne glazure
- **300 g**cokolade sa ukusom lešnika
- **250 ml**slatke pavlake
- **1 prstohvatsoli**
- **1 kašicicamaslaca**
- **1 štapić** cimeta
- **1 kašicicarendane kore pomorandže**
- **80 gm**levenih lešnika

### **Priprema**

Pavlaku sa štapićem cimeta i rendanom koricom pomorandže staviti da kuva.Dodati kašicicu maslaca. U posebnu ciniju staviti usitnjenu cokoladu i cokoladnu glazuru. Kad se ugrejala, izvaditi štapić cimeta i preliti preko cokolade. Dodati prstohvat soli. Mešati dok masa ne postane svilenkasta i sjajna. Ubaciti mlevene lešnike. Ohladiti je na sobnu temperaturu, a onda je staviti na par sati u frižider. Ohlaenu cokoladnu smesu vaditi kašicicom, brzo formirati kuglice i spuštati u posudicu sa kakaom.

### **Savet**