Kugle sa smokvama



Sastojci

Osnovni sastojci:

- 30 komada suvih smokvi
- 200 g šecera
- 150 g maslaca
- 200 g mlevenih lešnika
- 200 g mlevenog keksa
- 2 šoljice vode
- orasi u jezgru
- kokos

Glazura:

- 200 g cokolade za kuvanje
- 100 g maslaca kokos

Priprema

Smokve potopiti u mlaku vodu 15 minuta. Šecer, vodu i maslac kuvati. Kada se šecer karamelizuje skloniti sa vatre i u to dodati mlevene lesnike i keks.

Smokve puniti sa jezgrima oraha pa svaku punjenu smokvu obmotati filom kao loptu.

Fil treba da bude hladan. Otopiti cokoladu i maslac pa svaku kuglu umociti u glazuru i uvaljati u kokos.

Prilikom služenja kugle treba preseci na pola.