

Mocart kuglice



Sastojci

Potrebno je:

- 50 g maslaca
- 2 žumanca
- 30 g šecera u prahu
- 90 g kakaa u prahu
- 180 g narendane cokolade za kuvanje
- 180 g mlecne cokolade

Priprema

Pleh obložiti papirom za pečenje. Umutiti maslac i žumanca sa šecerom u prahu u svetlu penastu masu. Dodati kakao i narendanu cokoladu. Umesiti testo i praviti loptice. Staviti ih u pleh a zatim držati pola sata u frižideru.

Mlecnu cokoladu rastopiti na pari. Izvaditi loptice iz frižidera, nabadati ih cackalicom i umakati u rastopljenu mlecnu cokoladu i nekoliko trenutaka okretati u vazduhu da se ohlade, vratiti na papir i pažljivo izvaditi cackalicu. Kada su sve loptice prekrivene cokoladom, staviti ih još pola sata u frižider.

Servirati u papirnim korpicama ili umotane u celofan ili tanku foliju.