

Mocart kugle



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** marcipan mase
- **200 g** nugat mase
- **100 g** čokolade za kuvanje

Za marcipan masu potrebno je:

- **100 g** sirovog badema
- **100 g** šećera u prahu
- **nekoliko kapi** arome gorkog badema

Za nugat masu potrebno je:

- **100 g** pečenih i samlevenih lešnika
- **2 kašike** praha šećera
- **100 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Marcipan masa: Popariti badem vrelom vodom, skinuti mu kožicu i ostaviti ga da se dobro osuši (da bi se lakše samleo). Nakon toga pomešati ga sa prahom šećerom i staviti ga u blender da se melje 2-3 minuta, dok se ne dobije fini prah. Izručiti masu u činiju, dodati aromu gorkog badema i naliti sa malo šećernog rastvora. Za šećerni rastvor pomešati 50 g šećera i 50 ml vode, staviti da masa proključa, a onda je dobro ohladiti. Mesiti rukom kao testo, uz dolivanje rastvora po potrebi, sve dok se ne dobije glatka masa koja se može oblikovati i koja se ne lepi

pri mešenju.

Nugat masa: Ispecenim i samlevenim lešnicima dodati prah šećer, zatim ih staviti u blender i blendirati na najjačoj brzini sve dok masa ne postane kao nauljena. Istopiti čokoladu i prohladiti je a zatim je dodati u lešnike i blendirati dok masa ne postane glatka.

Od nugat mase praviti manje kuglice a zatim ih uvijati u marcipan masu. Tako formirane kuglice umakati u čokoladu za kuvanje koju ste otopili sa malo margarina.

Savet