

## *oko višnja kuglice*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** g šecera u prahu
- **200** grendane cokolade
- **200** gmlevenih oraha
- **2** kašike kakaa
- **2** kašikeruma
- **1** kašikadžema
- slatko od višanja

#### **Glazura:**

- **150** g crne cokolade
- **nekoliko** kašikaulja
- **50** g bele cokolade

### **Priprema**

Zamesiti testo od šecera, oraha, cokolade, kakaa, džema i ruma, postepeno dodavati sok iz slatka od višanja. Po potrebi, ali moraju se dobro izmešati, umesiti :)

Vlažnim rukama formirati kuglicu i unutar svake staviti po jednu višnju iz slatka i tako dok imate masu. Meni otprilike izau oko 45 do 50 kuglica.

Otopiti na pari cokoladu i nekoliko kašika (otprilike 5-6 kašika) ulja. Belu cokoladu takođe otopiti, ja sam je

topila u obicnoj najlon kesici pa u vreloj vodi, probušila kesicu i njome sarala preko kuglica.

Poredjati kuglice u korpice, na papir ili na žicu i umakati jednu po jednu u otopljenu cokoladu. Vracati ih na mesto i cekati malo da se stegne crna cokolada, ja mislim da nisam cekala duže od deset minuta, i onda sam sarala belom cokoladom!!!

### **Savet**

Dobro ih ohladiti i onda navalite. Uživajte u arobnom ukusu višnje, okolade i ruma. Uzivajte!!!!