

Keks kuglice



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** margarina
- **250 g** šećera u prahu
- **1** vanilin šećer
- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **150 g** čokoladnog mlevenog plazma keksa
- **100 g** mlevenih oraha ili lešnika
- **2** dl soka od narandže
- **2** štangle čokolade

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **5** kašika ulja

Za umakanje:

- **po potrebi** čokoladne mrvice

Za dekoraciju:

- **1** glavica svežeg kupusa

Priprema

Mikserom penasto umutite margarin i prah šećer, dodajte vanilin šećer, 2 štangle čokolade prethodno istopljene na ringli.

Zatim dodajte obe vrste keksa i mlevene orahe. Sipajte sok od narandže i rukom napravite homogenu smesu za pravljenje kuglica.

Rukom oblikujte loptice velicine oraha pa ih ređajte na tacnu. Ostavite da odstoje pola sata u frižideru.

Za to vreme uzmite pripremljenu glavicu kupusa i isecite joj dno tako da ona bolje i stabilnije stoji, a zatim je uvijte u aluminijumsku foliju ili u neki ukrasni papir. Na tihoj vatri otopite čokoladu sa uljem, svaku lopticu nabodite na cackalicu pa polako umocite u čokoladu pa u čokoladne mrvice, a zatim je ubodite u pripremljenu glavicu kupusa. Što su mrvice raznobojnije efekat je veći.

Savet

Po želji kuglice možete umakati i u mlevene lešnike, orahe ili u kokos,... Ovako pripremljene kuglice idealne su za dečije rođendane pogotovo ako ih umađete u šarene mrvice s obzirom da tako liče na lizalice koje sva deca prosto obožavaju!