Cherry kuglice



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kuglice:

- **100 g**šecera
- **1.5 dl**soka od višanja
- **2 kašike**ruma
- **50 g**cokolade
- **50 g**mlevenog badema
- **50 g**margarina
- **250 g**mlevene plazme
- **2 kašike**likera od višanja
- **1 kesica**vanilin šecera

Za ukrašavanje:

- **100 g**cokolade
- **po potrebi**kandirane višnje

Priprema

istopiti šecer i cokoladu sa sokom, pa dodati vanilin šecer. Smesu malo prohladiti, pa dodati margarin. Mešati dok se margarin ne otopi. Potom dodati bademe, plazmu i liker. Dobro izmešati i ostaviti da se stegne. Praviti kuglice i prelivati ih otopljenom cokoladom. okoladu otopiti sa 4-5 kašika vode. Na vrh stavljati po jednu

kandiranu višnju.

Savet

Glazura je sjajnija ako se koristi voda umesto mleka.