

Bombonjerice sa filom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** bele cokolade
- **200 g** crne cokolade
- **160 g** putera

Za fil I:

- **50 g** mleka u prahu
- **50 g** šecera
- **1/2** pomorandže - narendana kora
- **1/2** pomorandže - soka
- **1 kašika** putera
- Za fil II:
- **50 g** kesten pirea
- **1 kašika** putera
- Za fil III:
- višnje iz slatka ili kompota

Priprema

Pripremiti dve posude za topljenje cokolade. U jednu posudu stavite 200 g bele cokolade sa 80 g putera i na pari otopite. Tako otopite i crnu cokoladu.

Za fil od pomorandže: na sitno rende izrendajte koru od 1/2 pomorandže, vodite racuna da ne rendate i beli deo.

Iscediti sok od cele pomorandže, pa sjediniti sa šećerom, mlekom u prahu, puterom i korom od pomorandže. Ako je potrebno dodajte još mleka u prahu. Formirajte bombonice velicine nokta.

Za drugi fil: Sjediniti kesten pire i puter i tako?e formirajte bombonice velicine nokta.

Višnje iz kompota ili slatka stavite u cediljku da se ocedi tečnost. Pripremljenu otopljenu čokoladu kašičicom sipajte u silikonske kalupe do 1/3. Ostavite da se stegne, pa rasporedite fil. Odozgo dopuniti čokoladom. Stavite u frižider da se stegne. Vadite iz kalupa i poslužite.

Savet