

Mocart kugle (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kugle:

- **300 g** marcipana
- **150 g** krupnije mlevenog, pecenog badema
- **100 g** nutele
- **100 g** pecenog mlevenog lešnika
- **2 kašike** šećera u prahu

Za ukrašavanje kugli:

- **200 g** mlečne čokolade
- **100 g** bele čokolade
- **25 g** putera

Priprema

Marcipan ostaviti na sobnoj temperaturi da malo omekša. Omekšali marcipan umesiti sa šećerom u prahu, pa ga podeliti na dva dela. U prvi deo dodati krupnije samleven badem i fino sjediniti masu, mora da se ujednači. Drugi deo marcipana ostaje bez dodataka.

Peceni mleveni lešnik pomešati sa nutelom i fino sjediniti. Napraviti male kuglice i ostaviti ih u frižideru 10 minuta da se stegnu. Zatim staviti preko smesu od marcipana i badema i oblikovati kuglicu. Staviti 10 minuta na hladno u frižider. Zatim preko ova dva sloja, staviti smesu od marcipana, fino oblikovati kuglice i staviti ih u frižider 10 minuta.

Mlečnu čokoladu otopiti na pari, pa u nju dodati puter sa prohlavljenom čokoladom preliti macaronske kugle. Kugle ukasiti sa otopljenom belom čokoladom

Savet

Ukusne macaronske kugle!