

Karamelizovane kuglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šecera
- **1** šolja vode
- **1** margarin
- **300 g** mlevenog keksa
- **150 g** seckanih oraha
- **1** pomorandža
- **150 g** mlevenih oraha

Za dekoraciju:

- **200 g** crne čokolade
- **200 g** bele čokolade
- papirne korpice
- dekorativne zvezdice

Priprema

Šećer sipati u šerpu i staviti da se topi tj. karamelizuje. Povremeno mešati, dok se sav šećer ne otopi, nemojte dopustiti da zagori, naravno dobice žućkastu boju. Kada se skroz otopio, sipati šolju vode i pustiti da se rastopi skroz tj. da sav šećer bude u tečnom stanju. U takav karamel šerbet dodati margarin, da se i on otopi. Kada se otopio, dodati keks, seckane i mlevene orahe i narendati pomorandžu. Ostaviti smesu da se ohladi, pa praviti kuglice. Kuglice preliti crnom i svaku drugu belom čokoladom. Ukrasiti zvezdicama i kada se stegne čokolada stavljati u korpice.

Savet