

okoladne kuglice sa rumom i višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** crne cokolade za kuvanje
- **150 g** šecera u prahu
- **100 g** mlevenih oraha
- 1 belance
- 2-3 kašikeruma
- **oko 30 komada** višanja

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- 4 kašikeulja

Priprema

okoladu izrendati na najsitnije rende. Dodati mlevene orahe, šecer u prahu i rum. Posebno mikserom umutiti belance u cvrst sneg i dodati ga prethodnoj masi. Sve sastojke sjediniti rukom. Od ove smese praviti kuglice. U svaku staviti po jednu višnju, (ja sam koristila višnje iz zamrzivaca, višnje dobro iscediti od soka).

Gotove kuglice umakati u glazuru od cokolade i ulja. Staviti u papirne korpice.

Savet

Od navedenih sastojaka se dobije 25-30 kuglica. Kuglice se po želji mogu uvaljati u orahe ili prah šećer.