

Mozzart kuglice



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 gm**levenih oraha
- **200 g**šecera u prahu
- **200 g**rendane cokolade za kuvanje
- **1 kašika**pekmeza od kajsija
- **2 kašika**ruma
- **1**belance
- **malo**šecera u prahu (za uvaljavanje kuglica)
- **cca. 60 kom.**višanja iz ruma ili višnjevace

Priprema

Orahe, šecer u prahu, rendanu cokoladu, pekmez, rum i jedno sveže belance dobro izmešati, da se svi sastojci sjedine. U dubokom tanjiru staviti 2 kašike šecera u prahu. Ja sam koristila višnje iz moje domace višnjevace (sa košticama koje se ne vade prilikom izrade kuglica). Višnje staviti u cedilo da se malo iscede. Tacnu na koju cete odlagati kuglice posuti sa malo prah šecera i malo mlevenih oraha. Malom kašikom vaditi smesu na vlažan dlan (dlan treba biti vrlo malo ovlažen, da kuglice ne bi bile previše vlažne), drugim dlanom pritisnuti da se formira krug. Staviti jednu višnju i formirati kuglicu. Kuglicu staviti u dubok tanjir. Tanjir malo protresti da se kuglica uvalja u prah šecer. Možete i više kuglica staviti u tanjir i onda protresti tanjir. Gotove kuglice stavlјati na tacnu. Pustiti 1-2 dana da se kuglice suše na vazduhu (a možete probati kuglice vec nakon jednog sata sušenja na vazduhu). Od ove kolicine potrebnih sastojaka dobila sam 56 kuglica.

Osušene kuglice staviti u minjon korpice.

Savet

Recept potie iz davnih vremena kada Mocart kugli nije bilo kod nas u trgovinama, nego smo ih mogli videti samo na reklamama stranih televizijskih programa. Ove izuzetno ukusne kuglice su kao stvorene za novogodišnje posluženje slatkišima, a mogu se pripremiti pre novogodišnjih praznika.