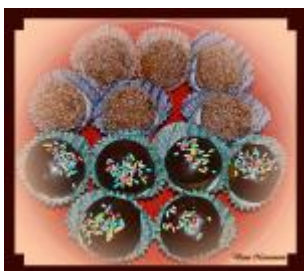


Jafa kuglice (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g.** mlevenog plazma keksa
- **150 ml** soka od narandže
- **3** narandže narendana kora
- **1 kesica** vanilin šecera burbon
- **100 g** marmelade od narandže
- **150 g** žele bombona
- **50 g** kristal šecera
- **maloinstant** cokolade u granulama

Priprema

Žele bombone iseckati na sitne kockice i uvaljati u kristal šecer da se ne lepe. Narendati koru od 3 narandže. Iscediti sok od 3 narandže. Treba da se dobije 150 ml soka. U posudu staviti mleveni plazma keks i dodati vanilin šecer burbon.

Zatim dodati sok od narandže i marmeladu od narandže (2 prepune kašike).

Rukama izmesiti da postane kompaktna masa. Dodati iseckane žele bombone koje su uvaljane u 50 g kristal šecera i rukama umesiti da se rasporede po celoj smesi.

Na kraju dodati rendanu koru od narandža i rukama umesiti u smesu.

Smesu ostaviti da miruje na hladnom mestu, da se masa stegne oko 30 minuta.

Malom kašikom vaditi smesu i vlažnim dlanovima formirati male kuglice velicine oraha. Od ove količine se dobije 60 kuglica.

30 kuglica sam uvaljala u instant cokoladu u granulama, a 30 kuglica sam prelila glazurom od cokolade i ukasila sa šarenim mrvicama. Kuglice slagati u minjon korpice i staviti na hladno mesto.

Savet

U januaru ove godine nazvala me prijateljica i rekla koje sastojke ima na raspolaganju pa da smislimo neke sitne kolače za koktel povodom rođenja unuka. Ideju za ove izuzetno primamljive kuglice pronašla sam na internetu i pustila mašti na volju sa raspoloživim namirnicama. Svi su gosti bili oduševljeni ukusom ovih kuglica. Naravno, tada nisam uspela da fotografišem pa nisam ni objavljivala recept sve do ponovne izrade.