

Tamne oko Kokoline



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**slatke pavlake
- **50 ml**mleka
- **100 g**tamne cokolade za kuvanje
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**pudinga od cokolade
- **4 kašike**šecera u prahu
- **100 g**kokosovog brašna
- **90 g**bombona *M&M's peanut*
- **3 kašike**kokosovog brašna

Priprema

U šerpu staviti 200 ml slatke pavlake i staviti na vatru da zakuva. Prašak za puding pomešati sa 50 ml slatke pavlake i 50 ml mleka. Kada slatka pavlaka zakuva skinuti sa vatre (vatru ne gasiti samo smanjiti) preliti preko umešanog pudinga i vratiti u šerpu u kojoj se kuvala slatka pavlaka. Kuvati na laganoj vatri cca 5-7 minuta uz stalno mešanje varjacom (dok se ne zgusne). Kuvanjem se dobije veoma glatka i kompaktna masa koja se odvaja od dna šerpe. U vreli puding umešati tamnu cokoladu iskidanu na kockice, vanilin šecer i šecer u prahu i mešati varjacom dok se tamna cokolada u potpunosti ne otopi i sjedini sa pudingom. Na kraju umešati kokosovo brašno.

Šerpu sa smesom poklopiti i staviti na hladno mesto da se ohladi (oko 15 minuta). Od prohladne smese izmeu dlanova formirati kuglice približno iste velicine, u svaku staviti po jedan bombon "M&M's peanut", dlanovima formirati kuglicu.

Kuglice uvaljati u kokosovo brašno.

Gotove kuglice odlagati u korpice velicine 30x20 (dužina 30, visina 20) i staviti na suvo mesto. Od ove mase dobila sam 32 kuglice.

Savet

Uvod za Kokoline, prelepe nepeene kuglice dala sam kod recepta Bele oko Kokoline punjene sa “M&M’s peanut” i neu se ponavljati. U nastavku je recept za Tamne oko Kokoline