

Ferero kugle (2)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** geurokrema
- **200** g napolitanke sa ukusom lešnika
- **100** g cokolade
- **150** g sirovih lešnika
- **150** g crne cokolade
- **50** g bele cokolade
- **3** kašikeulja

Priprema

Napolitanke samleti kao keks. Lešnike malo peci u rerni, pa ih krupno samleti. U odgovarajucoj posudi pomešati eurokrem, mlevene napolitanke, mlevene lešnike, otopljenu cokoladu pa sve dobro izmešati. Smesu ostaviti u frižideru da miruje oko 20 minuta. Formirati kuglice pa ih ostaviti u frižideru još 20 minuta. Za to vreme pripremiti preliv. Cokoladu rastopiti na pari s malo ulja. Svaku kuglicu umakati u otopljenu cokoladu i stavljati na papir za pecenje. Kada se glazura od cokolade stegne rastopiti belu cokoladu i njome dekorisati kuglice.

Savet