

Ferero kugle (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**eurokrema
- **200 g**napolitanki sa ukusom lešnika
- **100 g**cokolade
- **150 g**sirovih lešnika
- **150 g**crne cokolade
- **50 g**bele cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Napolitanke samleti kao keks. Lešnike malo peci u rerni, pa ih krupno samleti. U odgovarajućoj 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. Okoladu 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