Korneti sa nugatom



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g nugata
- 125 g granula crne cokolade
- kalupi od folije za cokoladne kornete

Priprema

Malo je belgijskih cokolada koje se brže ili lakše prave - ili koje su ukusnije - od korneta sa nugatom. Ovo je savršen recept za novajlije u kuhinji.

Otopite kuverturu u ciniji potopljenoj u kipucoj vodi, umešajte nugat i napravite kremastu smešu.

Sipajte u špric i napunite kalupe za cokoladne kornete ili upotrebite neki drugi kalup. Ostavite na hladnom mestu.