

?okoladne bombice



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g rendane cokolade
- 200 g mlevenih lešnika
- 2 kesice vanilin šecera
- 3 kašike ruma
- 2 belanceta
- 100 g šecera u prahu

Preliv:

- 150 g cokolade
- 3 kašike mleka
- 1 kašika ulja
- 1 kašika šecera

Priprema

Prokuvati smesu pa u nju umakati bombice ili ih preliti.

Izmešati rendanu cokoladu, lešnike i vanilu. Umutiti dobro 2 belanceta i dodati u izmešanu smesu. Promešati pa dodati 3 kašike ruma i ako je potrebno 2 kašike vode. Dobro sjediniti smesu.

Oblikovati kuglice, umakati u cokoladu ili ih preliti. Ostaviti ih na belome papiru da se prosuše a potom ih režati u minjonke.

Preliv: izmešati 150 g cokolade, mleko, ulje i šecer i sve prokuvati. Zatim u ovu smesu umakati bombice ili ih

preliti.