Menaž kestencici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**mlevenog keksa
- **150 g**kesten pirea
- **100 g**putera
- **50 g**cokolade
- **50 g**šecera u prahu
- **1 kašika**arome ruma

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **100 ml**slatke pavlake

Priprema

U dubljoj posudi pomesajte mleveni keks i šecer u prahu. Dodajte otopljenu cokoladu, omekšali puter i rum te rucno umesite u glatku smesu.

Smesa treba da bude srednje tvrda. Ukoliko se lepi za dlanove, dodajte malo mlevenog keksa, a ukoliko je tvrda, dodajte još putera.

Od smese pravite kuglice velicine kestena, poreajte ih na papir za pecenje i ostavite da se prosuše.

Otopite cokoladu sa slatkom pavlakom pažeci da ne prokuva. Potom smesu ostavite da se prohladi.

U kuglice zabodite cackalicu, i spustajte ih u cokoladnu glazuru tako da gornji deo ostane beo.

Kuglice vadite na papir za pecenje i ostavite ih da se stegnu.

Savet