

Jesenje kuglice sa kestenom i cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**slatke pavlake
- **100 g**cokolade
- **250 g**kesten pirea
- **oko 200 g**mlevenog keksa
- **oko 100 g**šecera u prahu
- **2 kašikeruma**

I još:

- **malokokosovog** brašna u boji

Priprema

Zagrejati slatku pavlaku, ne sme da provri, pa dodati cokoladu i mešati da se otopi. Skloniti sa vatre pa umešati kesten pire, ako nije zaslaen, dodati šecer u prahu po želji, koliko želite da bude slatko. Dodati i rum. Promešati, pa staviti mleveni keks. Lepo ujednaciti smesu, da se sve poveže, pa staviti na pola sata u frižider. Formirati kuglice željene velicine i svaku uvaljati u kokosovo brašno u boji. Po želji, kokos možete zameniti šecernim mrvicama... Umutiti malo slatke pavlake u šlag i ukasiti njome svaku kuglicu.

Savet

Ukoliko je kesten pire ve zaslaen izostaviti šeer u prahu.