

## *?oko kugle*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250** gmlevenog badema
- **150** gšecera u prahu
- **200** gputera
- **2** vanilin šecera
- **2 kašikeruma**
- **2 kesice** kapucina po ukusu
- **300** gmlevene plazme
- **100** gvišanja iz kompota
- **250** mlsoka od višanja

### **Za ukrašavanje kugli:**

- **300** gcokolade
- **25** gputera
- **100** gbele cokolade

## **Priprema**

Umutiti puter i šecer, pa dodati badem i vanilin šecer. Kapucino razmutiti u rumu, pa dodati u smesu sa bademom. Dodati seckane višnje, plazma keks, sjeiniti pa dodati sok od višanja. Priprema coko glazure: Na pari otopiti cokoladu malo je prohladiti pa dodati puter. Posebno otopiti belu cokoladu Praviti kugle. Svaku kuglu umociti u glazuru i pustiti da se stegne, pa preko staviti otopljenu belu cokoladu. Prijatno.

**Savet**