

Jafa kuglice (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**šecera
- **1 dl**voda
- **100 g**cokolade
- **125 g**margarina
- **1z**aleena pomorandža
- **450 g**mlevene plazme
- Za glazuru:
- **200 g**cokolade
- **8 kaš**ikaulje
- Za dekoraciju:
- **50 g**bele cokolade
- **2 kaš**ikeulje

Priprema

Sjediniti šećer sa vodom i staviti na vatru. Kad proključa kuvati 5 minuta, potom umešati iseckan margarin i izlomljenu cokoladu pa mešati dok se svi sastojci ne sjedine. U smesu dodati sitno rendanu zaleenu pomorandžu te skloniti sa vatre pa umešati mlevenu plazmu (ukoliko je potrebno dodati malo više plazme kako bi mogle da se oblikuju kuglice). Ostaviti da se ohladi.

Oblikovati kuglice, poreati na tacnu i ostaviti u frižider da miruju 3 sata.

Za glazuru: cokoladu i ulje otopiti na pari pa u glazuru umakati kuglice nabodene na cackalice. Poreati ih na parcad stiropora i ostaviti da se glazura stegne.

Za dekoraciju: Belu cokoladu i ulje otopiti na pari te preliteri kuglice. Ostaviti da se cokolada stegne.

Servirati te poslužiti.

Savet

Menaž okolada svakoj poslastici neodoljiv ukus daje, neka nam naš portal što duže traje. Svi smo mi kao porodica jedna, a svaka nagrada je veoma vredna. Pozdrav svima koliko vas ima. U vreme pripreme nisam upisala 3 sata koliko je potrebno da kuglice miruju u frižideru. Probajte, prijatno!