

Menaž rajske kuglice



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**cokolada
- **1 kesica**pudinga od cokolade
- **200 ml**šlag krema ili slatke pavlake
- **100 g**kakao praha

Priprema

U šerpu sipati šlag krem ili slatku pavlaku, umešati kesicu pudinga i ukuvati da se zgusne. Kada se smesa zgusne, u masu umešati izlomljenu cokoladu dok se ne istopi. Mešati dok se ne dobije glatka jednolicna masa. Smesu staviti na hladno da se ohladi, a posle toga oblikovati kuglice i uvaljati ih u kakao prah. Ja od ove kolicine sastojaka dobijem izmedju 25-30 kuglica.

Savet

Po želji u smesu se može staviti kašičica cimeta ili narendana narandžina kora.