

oko bomb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**cokolade
- **150 g**mlecne cokolade
- **30 g**putera
- **5 dl**slatke pavlake
- **1 kašika**alkohalnog ruma
- **30**višanja

Još:

- **100 g**krupno mlevenih lešnika
- **3 kašike**kakaoa

Priprema

Višnje ocistiti od koštica i prelitati sa rumom, ostaviti par sati da odstoji. Ocediti alkohol i ostaviti sa strane.

U šerpicu sipati slatku pavlaku i zagrejati do ključanja, vodite računa da vam ne vri. U toplo dodajte izlomljene cokolade, rum koji ste sacuvali i komadic putera. Mešajte dok ne dobijete lepu glatku cokoladnu smesu. Ostavite da se ohladi 3-4 sata u frižideru. Manjom kašicom vadite kremu i vlažnim rukama oblikujete kuglice, u svaku utisnite po višnjicu i kuglice uvaljajte u kakao ili seckane lešnike. Bombice držite u frižideru do posluživanja. Mogu stojati u frižideru bez problema i do 2 nedelje.

Savet