

oko-lešnik kuglice



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** napolitanki sa lešnikom
- **200 g** lešnika
- **250 g** maslaca
- **150 g** čokolade
- **150 g** krema

Za preliv:

- **150 g** čokolade
- **200 g** lešnika
- **50 g** maslaca

Priprema

250 g margarina, 150 g čokolade i 150 g krema staviti na paru da se istopi. Za to vreme u secku isitniti napolitanke i 200 g lešnika (ne sitniti previše).

Skinuti sa pare otopljenu čokoladu i dodati lešnicima i napolitankama.

Sjediniti, pa staviti u frižider da se ohladi.

150 g čokolade i 50 g margarina otopiti na pari. 200 g lešnika isitniti. Od ohladjene smese praviti kuglice, valjati

ih u otopljenu cokoladu i reati na plato da se cokolada malo stegne, pa onda valjati u lešnik.

Kuglice staviti da se stegnu, pa služiti.

Savet