

Menaž kuglice (3)



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** cašecokoladnu glazure
- **75** gsitno seckanih pecenih lešnika
- **2** kašikeulja
- **60** komadapapirnatih korpica
- **30** gbele cokolade

Za pripremu crvenog dela:

- **100** gmlevene plazme
- **150** gmlevenih oraha
- **150** gšecera u prahu
- **80** mlgaziranog soka od narandže
- **3** kašiciceekstrakta od jagode
- **60** komadapečenih lešnika
- **po potrebi** crvene prehrambene boje

Priprema

Sjedinite mlevenu plazmu, mlevene orahe i šecer u prahu. Dodajte sok i ekstrakt od jagoda.

Promešajte da se smesa ujednaci. Po želji možete dodati i malo prehrambene crvene boje.

Ostavite smesu 60 minuta u frižider da se ohladi i stegne.

Onda napravite 60 kuglica i u svaku u sredinu stavite po jedan peceni lešnik. Vratite u frižider dok pripremate cokoladu za korpice.

Čokoladnu glazuru pripremite prema uputstvu pa u nju dodajte sitno seckani lešnik.

Smesu sipajte malom kašicom u male papirnate korpice koje ste porežali na tacnu. Stavite odmah kuglicu u koricu pa kuglice dekorišite otopljenom belom cokoladom.

Ostavite u frižider da se ohlade i stegnu. Nakon sat vremena izvadite ih iz papirnatih korpica i poslužite.

Savet

Umesto gotove Menaž glazure možete koristiti i 300 gr Menaž čokolade koju ste otopili sa 130 gr margarina.