

Kuglice s višnjama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2belanceta
- **100 g**šecera u prahu
- **3 kašike** kakao
- **50 g**cokolade
- **150 g**mlevenih oraha
- **po potrebivo**išnje
- Za glazuru:
- **200 g**cokoladne glazure

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg, dodati šecer u prahu, mutiti mikserom te mikser iskljuciti. U smesu umešati rendanu cokoladu, kakao i mlevene orahe. Od dobijene mase praviti kuglice i u sredinu svake staviti višnju. Svaku kuglicu nabosti na cackalicu, umociti u cokoladnu glazuru, zabosti cackalice u stiropor i ostaviti da se glazura stegne. Skinuti kuglice sa cackalica, servirati ih na tacnu te poslužiti.

Savet

Višnje i Menaž glazura - savršen spoj. Prijatno!