

## Kuglice s višnjama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2 belanceta
- 100 g šećera u prahu
- 3 kašike kakao
- 50 g čokolade
- 150 g mlevenih oraha
- po potrebi višnje
- Za glazuru:
- 200 g čokoladne glazure

### Priprema

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

### Savet

Višnje i Menaž glazura - savršen spoj. Prijatno!