

Truffles sa lešnicima i cimetom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml** cokoladne glazure
- **300 g** cokolade sa ukusom lešnika
- **250 ml** slatke pavlake
- **1** prstohvat soli
- **1 kašičica** maslaca
- **1** štapic cimeta
- **1 kašičica** rendane kore pomorandže
- **80 g** mlevenih lešnika

Priprema

Pavlaku sa štapicem cimeta i rendanom koricom pomorandže staviti da kuva. Dodati kašičicu maslaca. U posebnu činiju staviti usitnjenu cokoladu i cokoladnu glazuru. Kad se ugrijala, izvaditi štapic cimeta i preliti preko cokolade. Dodati prstohvat soli. Mešati dok masa ne postane svilenkasta i sjajna. Ubaciti mlevene lešnike. Ohladiti je na sobnu temperaturu, a onda je staviti na par sati u frižider. Ohlaenu cokoladnu smesu vaditi kašičicom, brzo formirati kuglice i spuštati u posudicu sa kakaom.

Savet