

Jaffa kuglice



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **1 dl**vode
- **100 g** cokolade
- **125 g**margarina
- **1** srednja zamrznuta narandža
- **100 g**mlevenih oraha
- **300 g**mlevene plazme
- **200 g**cokoladne glazure
- **30 g**bele cokolade
- **1 kašik**aulja

Priprema

Prethodnog dana dobro operite jednu srednju narandžu i stavite je u zamrzivac. U šerpu sipajte vodu i šecer, kuvajte par minuta od trenutka kad prokljuca, dodajte komadice margarina i cokolade i mešajte dok se sve ne rastopi.

Sklonite sud sa vatre, sitno narendajte narandžu i umešajte u cokoladnu smesu.

Na kraju dodajte mlevene orahe i mleveni plazma keks i sve lepo sjedinite.

Ostavite da se smesa ohladi.

Kada se ohladi od mase kašicicom odvajajte po malo mase, vlažnim rukama oblikujte kuglice željene velicine. Napravljene kuglice ostavite u frižideru da se dobro rashlade i stegnu.

okoladnu glazuru pripremite prema uputstvu pa u nju umacite kuglice, stavite ih na rešetku da se malo ocede.

Belu cokoladu otopite na tihoj vatri sa jednom kašikom ulja, pa njom dekorirate pripremljene kuglice.

Kada se cokolandi preliv stegne kuglice reagite u papirnate korpice i služite.

Savet