

Ruže od čokolade



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za ruže:

- **100 g** mljечne čokolade
- **1 kašika** ulja

Za punjenje:

- **40 g** plazma keksa
- **50-60 g** žele bonbona
- **1-2 kašike** soka
- **50 g** otoplјene čokolade
- **1 kašika** arome po izboru

Priprema

Treba vam silikonski kalup sa oblikom ruže. Za dve ruže vam treba 100 gr mljечne čokolade i 1 kašike ulja. ako radite sa 200 gr čokolade onda 2 kašike ulja, 300 gr 3 kašike ulja itd, sve zavisi koliko ruža želite da napravite. Možete ih puniti sa sladoledom ili sa nekom kremom ili ih napunite izmiksanim vocem u koji ste stavili želatin. :) ideja ima puno i sve su dobre :) a vaši gosti ce biti oduševljeni. Ako radite sa sladoledom, držite u zamrzivacu i nekoliko minuta pre serviranja izvadite na sobnu temperaturu. čokoladu otopiti na pari, uzeti silikonski kalup i cetkicom naneti otoplјenu čokoladu u unutrašnjost kalupa. U zamrzivac 10 minuta. To ponoviti još 2 puta. Dakle ukupno premazujete 3 puta. Ako tanje premažete može vam se dogoditi da čokolada prilikom vaenja pukne. Šarene žele bonbome sitno iseckati, dodati aromu, vanilije ili koju volite, dodati plazma keks, koji ste sa oklagijom malo usitnili, kašiku soka otoplјenu čokoladu i sve izmešati. Izvaditi kalup iz frižidera i napuniti unutrašnjost, malo stisnuti i vratiti u frižider, ostavite i da se punjenje ohladi. :) I donji deo možete preliti sa čokoladnom glazurom, ja nisam, ali ako punitе sa sladoledom onda to uradite. Polako izvadite punjene ruže iz

kalupa. Stavite na tacnu i u frižider,. Pred služenje izvadite ih iz frižidera, na sobnu temperaturu, pogotovo ako ce se rezati. Režite sa tankim nožem. Uživajte. :)

Savet