

Ruže od cokolade



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za ruže:

- **100 g** mljecne cokolade
- **1 kašikaulja**

Za punjenje:

- **40 g** plazma keksa
- **50-60 g** žele bonbona
- **1-2 kašikesoka**
- **50** gotopljene cokolade
- **1 kašikica** aromi po izboru

Priprema

Treba vam silikonski kalup sa oblikom ruže. Za dve ruže vam treba 100 gr mljecne cokolade i 1 kašike ulja. ako radite sa 200 gr cokolade 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. okoladu otopiti na pari, uzeti silikonski kalup i cetkicom naneti otopljuenu cokoladu 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 cokolada 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 otopljuenu cokoladu 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 prelitи sa cokoladnom glazurom, ja nisam, ali ako punite 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