

?izkejk kuglice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kuglice:

- **400 g** krem sira
- **150 g** mlevenog keksa
- **40 g** šećera u prahu
- **oko 30 komada** smrznute višnje

Glazura:

- **200 g** bele čokolade
- **2 kašike** ulja
- **30 g** mrvljeni keks za dekoraciju

Priprema

Krem sir, keks i šećer dobro izmešajte, da dobijete homogenu smesu. Po želji u smesu možete dodati malo rendane kore limuna ili narandže.

Od dobijene smese praviti kuglice željene velicine. Svaku kuglicu prvo blago spljoštite na dlanu, staviti smrznutu višnju u sredinu pa zatvoriti kuglicu i lepo je oblikovati.

Kuglice režati na tacnu pa ih stavite u frižider da se dobro ohlade.

Otopiti cokoladu sa uljem. Svaku kuglicu umociti u glazuru pa staviti na papir za pecenje da se glazura stegne.

Kuglice dok je još meka glazura posuti mrvljenim keksom.

Svaku kuglicu staviti u papirne korpice.

Savet