Mlecne kokos kuglice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml**vode
- **150 g**šecera
- **125 g**margarina
- **100 g**bele cokolade
- **150 g**kokosa
- **200 g**mleka u prahu
- **50 g**šlaga u prahu
- **100 g**kokosa za valjanje
- **200 ml**slatke pavlake
- **100 g**bele cokolade
- **50 g**badema

Priprema

Prvo napraviti ganaš krem. U šerpicu sipati slatku pavlaku pa je staviti na tihoj vatri da se ugreje do tacke kljucanja, ne treba da prokljuca. U posudu za mucenje izlomiti cokoladu pa preliti vrucom pavlakom. Mešati dok se cokolada ne istopi i sve se sjedini, a onda skloniti sa strane da se dobro ohladi pa staviti u frižider na sat vremena.

Za kuglice prokauvati vodu šecer i margarin, dovoljno je da vri 2-3 minuta. Dodati belu cokoladu i mešati dok se ne otopi. Skloniti sa vatre pa dodati kokos i mleko u prahu. Sve sjediniti. Kad se smesa ohladi dodati šlag u prahu i mutiti mikserom.

Oblikovati kuglice uvaljati u kokos, a u sredini kuglice napraviti udubljenje.

Izmutiti slatku pavlaku sa cokoladom da se dobije krem. Staviti u špric za šlag i puniti udubljenje u kuglicama. Dekorisati listicima badema.

Savet