

Sneguljica



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **100 g** gustina
- **100 g** šecera
- **1/2 kesice** praška za peciva
- **1** belance
- **200 g** maslaca
- **1** vanilin šećer
- **2 kašike** belog vina ili vode

Fil:

- **150 g** višanja bez koštica
- **2 dl** soka od višanja
- **3 kašike** šecera
- **1 kašik** gustina

Umak:

- **100 g** bele čokolade
- **0,5 dl** mleka
- **100 g** kokosa

Priprema

U dublju posudu staviti belance i šećer pa penasto umutiti. Potom dodavati prašak za pecivo, vanilin šećer, otopljeni maslac, vino, brašno i gustin. Sve dobro umesiti pa staviti da odstoji u frižideru 2 sata. Kada je testo odstožalo praviti male kuglice, rastanjiti ih na dlanu, pa u svaku kuglicu staviti višnju i zatvoriti i oblikovati lopticu. Loptice reati u pleh obložen papirom za pečenje pa staviti da se peče u zagrejanom rebrnu na 200 stepeni. Pecene kuglice izvaditi iz rebrne i ohladiti. U šerpicu sastaviti mleko i belu cokoladu pa staviti na šporet da se otopi. Ohlaene kuglice potopiti u otopljenu cokoladu sa mlekom pa ih uvaljati u kokos. Skuvati sok od višnje, šećer i gustin da se dobije smesa kao malo rei puding. Toplim filom spajati po dve kuglice.

Savet