

## ***Kuglice sa pudingom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 žumanjak
- 2 kesice pudinga od vanile
- 2 kašike likera
- 2 kašike vode
- 50 g šećera u prahu
- 50 g maslaca

#### **i još:**

- 12 lešnika
- malo mljevenog lešnika

### **Priprema**

U šerpicu staviti žumanjak, šećer, liker (alkohol će kuvanjem ispariti) i vodu, u drugu staviti vodu i na šporet, manju šerpicu staviti u vecu, ali da voda ne dodiruje šerpicu. :) Kuvati na pari uz mešanje dok se ne dobije gusta krema, kad se povuce da se vidi dno šerpice. Dobro skuvajte, a brzo ide jer je mala kolicina u pitanju, da vam na kraju kuglice ne bi bile premekane. U vruće dodati maslac, promešati, puding u prahu (znaci ne treba ga kuvati) i sve opet promešati. Smesu staviti u frižider da se dobro ohladi, sat i po, da se mogu oblikovati kuglice velicine koju radite. U svaku kuglicu stavljati lešnik i uvaljati u mljevene lešnike. Od ove smese dobijete 12 kuglica velicine oraha.

Ja sam ih radila i sa cokoladnim pudingom, stvar ukusa, ali meni su bolje cokoladne :) koje sam punila sa višnjama i u smesu stavila liker od višanja.

## **Savet**

Moj vam je savet da ih pravite dan ranije, da odstoje u frižideru i da se dobro ohladne, meni su bolje i ukusnije.