

Kuglice sa pudingom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1žumanjak**
- **2 kesicepudinga od vanile**
- **2 kašikelikera**
- **2 kašikevode**
- **50 gšecera u prahu**
- **50 gmaslaca**

i još:

- **12lešnika**
- **malomljevenog lešnika**

Priprema

U šerpiku staviti žumanjak, šefer, liker (alkohol ce kuvanjem ispariti) i vodu, u drugu staviti vodu i na šporet, manju šerpiku staviti u vecu, ali da voda ne dodiruje šerpiku. :) 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 vruce 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.