

## *Kuglice od ostatka patišpanja*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **ostatak** patišpanja od ruskih šubara
- **100 g** mlevenog keksa
- **100 g** margarina
- **mali ostatak** fila od ruskih šubara
- **po potrebi** mleko
- **4 kašike** rum
- **100 g** crne čokolade
- **100 g** mlečne čokolade
- **4 kašike** ulja

### **Priprema**

U vunglicu dodati ostatke patišpanja koje dobro izmrvimo, dodati keks, margarin i ostatak fila (ukoliko ga ostane), rum dobro rukama izgnjeciti, sjediniti sipati mleko ako je previše suvo. Formirati kuglice i staviti ih u frižider na pola sata. Čokoladu crnu i mlečnu iseci na manje komade sipati ulje i otopiti u mikrotalasnoj ili na pari. Uzeti tacnu obložiti je pek papirom. Svaku kuglicu umociti u čokoladu i vaditi na tacnu, staviti u frižider da se stegnu.

### **Savet**

Ja sam ovaj put koristila mlečnu čokoladu sa seckanim lešnicima.