

# **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 potrebim**leko
- **4 kašikeruma**
- **100 g**crne cokolade
- **100 g**mlecne cokolade
- **4 kašikeulja**

## **Priprema**

U vanglicu dodati ostatke patišpanja koje dobro izmrivimo, 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. okoladu crnu i mlecnu iseci na manje komade sipati ulje i otopiti u mikrotalasnoj ili na pari. Uzeti tacnu oboližiti je pek papirom. Svaku kuglicu umociti u cokoladu i vaditi na tacnu, staviti u frižider da se stegnu.

## **Savet**

Ja sam ovaj put koristila mlenu okoladu sa seckanim lešnicimi.