

Lešnik plazma kuglice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **100 ml**vode
- **200 g**mleka u prahu
- **150 g**margarina
- **150 g**mlevene plazme
- **100 g**mlevenih lešnika
- **2 štangle**crne cokolade
- **2 kesice**burbon vanile

Dekoracija:

- **100 g**mlevene plazme

Priprema

Staviti šećer i vodu da vri na tihoj vatri. Kad provri kuvati oko 3 minuta. Dodati margarin mešati da se otopi. Skloniti sa ringle i sipati mleko u prahu. Umutiti mikserom da se ne stvore grudvice.

Dodati plazmu, lešnik i burbon vanilu. Kratko umutiti.

Kad se masa ohladi dodati otopljenu cokoladu preko mase. Umešati i praviti kuglice.

Kuglice posipati mlevenom plazmom.

Ostaviti da se stegnu i služiti. Prijatno!

Savet