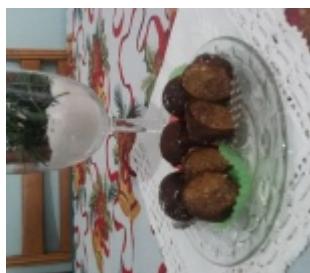


Dvobojne kuglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za svetli deo:

- **200** gmlevenog plazma keksa
- **125** gprah šecera
- **1**vanil šecer
- **50** gmlevenog pecenog lešnika
- **50** g omekšalog putera
- **2** kašicicevanil ekstrakta
- **2-3** kašikemleka

Za tamni deo:

- **200** gnapolitanki sa lešnikom
- **50** gmlevenog plazma keksa
- **50** gmlevenog pecenog lešnika
- **2** kašikeprah šecera
- **2** kašikecokoladnog krema
- **1** vanil šecer
- **2** kašikemleka

Za glazuru:

- **100** gcokolade
- **3** kašikeulja

Priprema

U jednoj ciniji spojiti sve sastojke za svetli deo. Zamesenoj masi po potrebi dodati mleko ako se sastojci nisu spojili u glatku smesu od koje se lako valjaju kuglice. U drugoj ciniji spojiti mlevene napolitanke sa ostalim sastojcima za tamnu smesu. Ako treba, kao kod svetlog dela, dodati mleko.

Obe cinije staviti jednu do druge i najbolje je u isto vreme sa jednom rukom uzimati jednu i sa drugom rukom drugu masu, malo je rukom gnjeciti, a onda ih obe staviti na jedan dlan i uvaljati kuglicu.

okoladu i ulje rastopiti na laganoj vatri i u nju spustati kuglicu po kuglicu. Svaku kuglicu vaditi viljuškom i malo držati iznad suda sa cokoladom da se višak cokolade ocedi.

Oceneene kuglice spustati na peki papir.

Ohlaene kuglice staviti u korpice.

Kuglice po želji ukrasiti. Ja sam narendala malo bele cokolade, a mogu se ukrasiti i rastopljenom belom cokoladom. Kuglice ostaviti par sati ili preko noci pa služiti.

Savet

Kuglice su veoma ukusne. Od ove mere dobila sam 37 kuglica.