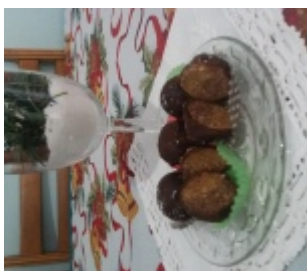


Dvobojne kuglice



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 kašicice** vanil ekstrakta
- **2-3 kašike** mleka

Za tamni deo:

- **200** g napolitanki sa lešnikom
- **50** gmlevenog plazma keksa
- **50** gmlevenog pecenog lešnika
- **2 kašike** prah šecera
- **2 kašike** cokoladnog krema
- **1** vanil šecer
- **2 kašike** mleka

Za glazuru:

- **100** g cokolade
- **3 kašike** ulja

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.

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

Oceđene kuglice spustati na peki papir.

Ohlavljene kuglice staviti u korpice.

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

Savet

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