

Posne ferero rocher kuglice



težina: **lako**

za: **11** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gposnih napolitanki sa lešnikom
- **300** gpecenih lešnika
- **200** gmargarina
- **200** gkvalitetne posne cokolade

Za preliv:

- **200** gkvalitetne posne cokolade
- **50** gmargarina
- **1** kašikameda
- **100** gmlevenih pecenih lešnika

Po želji:

- **100** gposne mlevene plazme
- **100** gmlevenih pecenih lešnika

Priprema

300 grama pecenog lešnika krupno iseckati. Napolitanke izmrviti. Sjediniti.

200 grama cokolade istopiti, na tihoj vatri ili na pari, po želji, pa umutiti sa 200 grama margarina. Tako

umuceno dodati masi od napolitanki i lešnika. Sve dobro kašikom sjediniti.

Praviti kuglice i gotove re?ati na poslužavnik. Kuglice staviti u frižider na 2 sata da se stegnu.

Za preliv, istopiti 200 grama cokoladu sa 50 grama margarina i 1 kašikom meda. Kuglice kašicom spuštati u cokoladu i re?ati u papirnate korpice.

Ostavite da se cokolada stegne, na hladnom, pa ih re?ajte u korpice i pospite po njima malo mlevene posne plazme ili mlevenih lešnika, sve po ukusu.

I kada su posne slave i praznici, ne morate se odricati jedne od najlepših poslastica. Socne ferero rocher kuglice mogu su služiti i u ovoj posnoj varijatni.

Savet

Kuglica se dobije dosta, oko 55, u zavisnosti od veli?ine. Prijatno!