

Šeri kuglice

Sastojci

Potrebno je:

- 1 belance
- 125 g čokolade za kuvanje
- 100 mlevenih badema
- 30 ml likera od višanja
- 60 g šećera u prahu
- 25 komada višanja iz kompota
- 30 g kakaoa
- 30 g čoko mrvica

Priprema

Lagano umutiti belanac, zatim izrendati čokoladu, samleti blanširan badem. Rendanu čokoladu staviti u posudu, dodati mleveni badem, liker i šećer. Masa treba da bude kompaktna, po malo dodavati i dobro umućen belanac.

Samo onoliko, koliko je potrebno da se masa poveže. Praviti kuglice i u svaku staviti po jednu višnju, zatim valjati u kakao, pomešan sa čokoladnim mrvicama.

Odložiti u vakum kutiji u frižideru.