

Najbolje Ferrero Rocher kuglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** geurokrema
- **250** gnapolitanki sa ukusom lešnika
- **200** glešnika
- **200** gcokolade

Za posipanje:

- **200** gcokolade
- **3** kašikeulja
- **80** glešnika

Priprema

Sav lešnik propržiti "na suvo" u šerpici na tihoj vatri uz stalno mešanje. Kad se ohlade odvojiti 200 g i samleti. Napolitanke narendati na krupnije. okoladu otopiti, pa dodati eurokremu i izmešati, a onda dodati i lešnike i napolitanke i sve lepo sjediniti. Ostaviti smesu u frižider na pola sata. Nakon toga u hladnjoj prostoriji praviti kuglice - uzimati kašicicom smesu (oko 20gr) i nauljenim dlanovima formirati kuglice, pa ih reati na pek papir, koji ste stavili na poslužavnik. Kad napravite kuglice (meni ispadnu oko 40), stavite ih u frižider. Onda rastopite cokoladu sa uljem, i dodati 80g sitno seckanog lešnika pa promešati. Spustati jednu po jednu kuglicu u cokoladu sa lešnicima, vaditi ih viljuškom da se visak ocedi, pa vracati kuglice na pek papir. Vratite ih u frižider na kratko da se cokolada štegne.

Kad se lešnici isprže, treba da ih valjate malo izmeu dlanova da se skinu ljustice. Po želji, možete u sredini svake kuglice staviti po jedan lešnik, takodje propržen. Mada su i ovako fantasticne! :)

Savet