

Puding kuglice (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2žumanca**
- **75 gšecera u prahu**
- **4 kašike instant kafe ili obicne kafe**
- **75 gputera**
- **2 kesice pudinga od cokolade**
- **100 gplazma keksa**
- **100 gpecenog mlevenog lešnika**
- **1 kašikakakaoa**
- **1 kašikavanil ekstrakta**
- **1vanil šecer**

Priprema

U šerpici spojiti žumanca i šecer pa umešati kafu. Ako se stavlja instant kafa prvo je rastopiti sa malo vode. Na slabijo vatri skuvati krem. Brzo se skuva za 6-7 minuta.

Iskljuciti ringlu pa umešati puding i kakao.

Umešati i puter sobne temperature i ekstrakt.

Umešati keks i polovinu lešnika. Ostaviti pola sata u frižideru da se ohladi i stegne.

Oblikovati kuglice (dobila sam 20 kuglica).

Uvaljati ih u ostatak lešnika. Ostaviti par sati da odstoje pa ih služiti.

Savet

Brzo i lako se prave, a veoma su ukusne tako da preporuujem odmah duplu meru.