

Ljubavne kuglice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** keksa
- **150 g** mlevenog oraha
- **150 g** šećera u prahu
- **80 ml** gaziranog soka od narandže
- **3 kašičice** ekstrakta od jagode
- **200 g** crne čokolade
- **100 g** margarina
- **1 kašika** ulja

Priprema

Sjediniti mleven keks, orahe i šećer u prahu. Sipajte gazirani sok i ekstrakt od jagode. Promešajte smesu kašikom da se izjednači. Smesu ostavite 1 h u frižider. Nakon tog vremena pravite male kuglice.

Čokoladu i margarin istopite, a zatim dodajte ulje. Manje papirne korpice poređajte na tacni pa u svaku sipajte po jednu kašičicu otopljene čokolade. Preko čokolade spustite kuglicu. Ostatak čokolade sipajte u kesu za zamrzivac, iglom probušite dno i pređite čokoladom po kuglici. Ostavite u frižider da se čokolada stegne, a zatim skinite papirne korpice.

Kolac je jako ukusan i dekorativan Prijatno!

Savet