

Jafa kuglice (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350** gmlevene plazme
- **200** gšecera u prahu
- **130** g margarina
- **1** zamrznutasprednja narandža
- **2** kašikedžema od narandže
- **1** kašikaslatkog kakaoa

Dekoracija:

- **2** štanglecrne cokolade
- **1** kašikaulja
- **1** štanglicarendane bele cokolade

Priprema

Margarin otopiti ma srednjoj temperaturi. Ostaviti da se prohladi. Keks, šefer u prahu i kakao izmešati. Izrendati na sitno žuti deo korice i sredinu zamrznute naradže.

Keksu dodati otopljeni margarin, rendanu narandžu i..

džem od narandže. Smesu izmešati.

Ostaviti da odstoji oko 10 minuta u frižideru i napraviti kuglice.

Otopiti crnu cokoladu sa uljem. Preliti preko kuglica, svaku kuglicu posuti rendanom belom cokoladom.

Ostaviti kuglice u frižideru da se stegne cokolada! Poslužiti i uživati u prelepom ukusu! Prijatno!

Savet

Ako nemate džem od narandže možete ga zameniti džemom od kajsije ili šipurka!