

Jafa kuglice (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** mlevene plazme
- **200 g** šećera u prahu
- **130 g** margarina
- **1 zamrznuta** srednja narandža
- **2 kašika** džema od narandže
- **1 kašika** slatkog kakaoa

Dekoracija:

- **2 štangle** crne cokolade
- **1 kašika** ulja
- **1 štangle** rendane bele cokolade

Priprema

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

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!