

Kuglice sa orasima i belom cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevene plazme
- **120 g** šecera u prahu
- **100 g** mlevenih oraha
- **150 ml** vode
- **1 kašika** slatkog kakaoa
- **100 g** bele cokolade

Glazura:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **3 kašike** ulja
- **1 štanglica** bele cokolade

Priprema

U ciniji sipati mlevenu plazmu. Dodati šecer u prahu i mlevene orahe. Kašikom izmešati.

U šerpici sipati vodu, dodati 2 kašike kakaoa i izlomljenu belu cokoladu. Zagrejati na srednjoj temperaturi i mešati, kad se cokolada istopi skloniti sa ringle.

Smesu od cokolade prohladiti i preliti preko kekisa. Izmešati da se sve sjedini. Smesu ostaviti u frižideru oko 10 minuta.

Kašicicom uzimati smesu i praviti kuglice. Reati na tacni obloženoj pek papirom. Kuglice vratiti na kratko u frižider, dok pripremate smesu za dekoraciju. Otopiti crnu cokoladu i ulje na pari. Posebno otopiti belu cokoladu.

Svaku kuglicu umakati u crnu cokoladu i staviti na resetku da se cedi. Zatim odmah odozgo posipati belu cokoladu i ostaviti da se slije preko crne cokolade.

Ostaviti kuglice da se ocedi višak cokolade. Zatim prebaciti kuglice u frižider, da se stegne cokolada. Služuti kuglice i uživati u ukusu!

Savet