

Becke jagode



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **15-18** jagoda
- **50-60 g** bele cokolade
- **1 kašikaulja**
- **40-50 g** cokolade za mesnju
- **1 kašikaulja**

Priprema

Jagode oprati sa sve peteljkom i staviti ih na ubrus da se ocede od vode.

Belu cokoladu izlomiti i rastopiti sa uljem. Najbolje u malom i uzanom loncicu.

Jagode ubosti cackalicom pa spustati u loncic sa cokoladom do 2/3 svake jagode. Mogu se dva tri puta uroniti u cokoladu. Ovaj put sam ih uronila dva puta pa spuštala na tanjur i ohladila 5 minuta u frižideru pa sam ih onda cekicom premazala cokoladom da se dobiju pruge. Ohladiti ih 10-15 minuta u frižideru.

Rastopiti crnu cokoladu sa uljem. Spuštati jagode u cokoladu, ali ovaj put samo do polovine jagode kako bi se videla bela cokolada na vrhu.

Spuštati ih dva tri puta u cokoladu i sacekati da se ocede od viška. Onda ih spuštati na tanjur.

Jagode staviti u frižider da se cokolada stegne.

Mogu se odmah poslužiti kad se rashlade i stegne cokolada.

Savet

Recept za Beke jagode sam prošlog proleća našla na sajtu Krstarica i poslužila sam ih kao desert posle jedne pikantne veere i pokazale su se kao pun pogodak i pravi izbor posle takve veere. Kako uvek za svaki recept volim da znam njegovu istoriju (odakle potie,ko ga je osmislio i sl.) pokušala sam i za ovaj recept da pronadjem neki podatak ali bezuspešno kako prošle tako i ove godine, samo se može nai recept na Krstarici. Dakle ne mogu tvrditi da se baš u Beu ovako spremaju jagode ali mogu potvrditi da su izuzetno ukusne, aroban spoj dve vrste okolade sa ve arobnim jagodama.