

Becke jagode



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

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

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 tanjir i ohladila 5 minuta u frižideru pa sam ih onda cetkicom 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 tanjir.

Jagode staviti u frižider da se cokolada stegne.

Mogu se odmah poslužiti kad se rashlade i stegne cokolada.

Savet

Recept za Be?ke jagode sam prošlog prole?a našla na sajtu Krstarica i poslužila sam ih kao desert posle jedne pikantne ve?ere i pokazale su se kao pun pogodak i pravi izbor posle takve ve?ere. Kako uvek za svaki recept volim da znam njegovu istoriju (odakle poti?e,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 na?i recept na Krstarici. Dakle ne mogu tvrditi da se baš u Be?u ovako spremaju jagode ali mogu potvrditi da su izuzetno ukusne,?aroban spoj dve vrste ?okolade sa ve? ?arobnim jagodama.