

Kuglice od breskve



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kuglice:

- **300** gociščenih bresaka
- **100** ml vode
- **30** g šecera
- **20** g gustina
- **230** g mlevene plazme

Preliv:

- **80** g čokolade za jelo i kuvanje
- **4** kašičice ulja

Priprema

Očišćene breskve ispasirati, dodati šećer i 50 ml vode. Kuvati desetak minuta na umerenoj temperaturi.

U drugih 50 ml vode razmutiti gustin bez grudvica i dodati u smesu na ringli. Skinuti sa ringle tek kad kašika ostavlja trag na dnu šerpe (za nekih pet minuta). Dodati keks i umesiti ga da kuglice budu čvrste (ne mnogo). Kolicina keksa može da bude koji gram veća ili manja u zavisnosti od samog keksa. Praviti kuglice. Od ove mase izađe 20ak srednjih kuglica.

Na pari otopiti ulje i čokoladu i u toplo umakati kuglice. Po želji posuti mrvicama. uvati u frižideru.

Savet