

Vocne truffle



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** svežih urmi
- **50 g** mlevenih badema
- **50 g** suvih kajsija
- **50 g** suvih šljiva
- **1 kašika** bagremovog meda
- **50 g** suvih brusnica
- **30 g** margarina
- **1/2 kašika** džema od smokvi
- **100 g** čokolade za kuvanje min 52% kakaa
- **3 kašike** ulja

Priprema

Margarin otopiti na vatri skroz. Potrebno je ohladiti ga da bude topao, više mlak. U multipraktik stavite svo voće i sve ostale sastojke. Na kraju stavite margarin. Sve dobro isitnite i sjedinite u multipraktiku. Sjedinice se kao pasta. Pravite kuglice velicine lešnika. Glazura od čokolade otopite na pari čokoladu sa uljem. Umacite svaku kuglicu u čokoladu. Na vrh svake kuglice stavite kandirano citrusno voće po kockicu. Ostavite preko noci na hladnom mestu da se stegne čokolada.

Savet

Fantastine bombice prelepog ukusa. Od ove koliine dosta ispadne. Ovo je inae treina mere jer ja kada sam spremala punu meru ispalo je preko 200 bombice. Stvarno su i ovako izdašne i odline za Badnje vee recimo.

Ako nemate multipraktik onda ih sameljite na vodenici za meso. Prijatno dragi moji!