

Zrna kafe (3)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **200 g** šecera
- **125 g** putera
- **80 g** čokolade za kuvanje
- **200 g** mlevenih oraha
- **130 g** mlevenog keksa
- **4 kašikice oko 8 g** nes kafe
- **1 kašicica** vrhove vode

Glazura:

- **200 g** čokolade
- **5 kašika** ulja

Priprema

etiri kašice instant kafe, što je oko 8 g, razmutiti sa kašikom vrele vode.

Jaja i šecer sipati u manju šerpu sa debelim dnom, kratko umutiti mikserom (oko minut) i staviti na ringlu, na veoma nisku temperaturu, da se kuvaju uz cesto mešanje. Otprilike je potrebno oko 7-10 minuta, tj. dok se šecer skroz ne otopi i jaja pocnu da se blago zgusjavaju. Uлити kafu, ubaciti puter i mešati dok se ne otopi. Dodati čokoladu i opet mešati da se i ona otopi. Skinuti sa ringla, ubaciti mlevene orahe, i keks, promešati da se masa ujednaci. Smesu ostaviti da se ohladi par sati u frižideru da bi se stegla dovoljno da se može oblikovati, mlaka je

previše meka.

Kad se smesa dobro rashladila, kašičicom vaditi grudvice od oko 9-10 g i formirati kuglice. Zatim na glatku radnu površinu položiti cackalicu, pa kuglicu preko nje, pritiskujući je tako da cackalica sama utisne rez na ravnom delu polulopte. Podici formirano zrnce i još malo proširiti rez povlaćeci cackalicu napred-nazad, pa ga prevrnuti "na leđa". Ponoviti dok ima materijala. Trebalo bi da se dobije oko 80 kolacica.

Kad se oblikuju sva zrnca onda idu na hlaenje. Mogu se i zamrznuti u ovoj fazi, pa kasnije samo glazirati.

Za glazuru otopiti 200 g cokolade za kuvanje sa 5 supenih kašika ulja. Uzimati jedno po jedno zrnce, postaviti na viljušku iznad šerpice sa glazurom, pa drugom rukom, uz pomoć kašike zahvatati glazuru i sipati preko. Malo sačekati da cokolada otkaplje, pa spuštati na veliki poslužavnik prethodno postavljen listom celofana ili pek papira. Deluje pipavo, ali ide brže nego što zvuci. Kad se glazura stegne prebaciti kolacicce u neku kutiju i cuvati na hladnom mestu.

Savet