

Ferrero Rocher kuglice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za smesu:

- **300** glešnik
- **250** g napolitanki sa lešnikom
- **250** g margarina
- **100** g eurokrema
- **150** g cokolade za kvanje

Za glazuru:

- **200** g cokolade za kvanje
- **4** kašikeulje

Priprema

U ciniju staviti iseckan margarin, dodati eurokrem, cokoladu za kvanje i otopiti na pari.

U zasebnu ciniju izmrviti napolitanke, dodati prepržen, iseckan lešnik i izmešati.

Preliti smesom koja je otopljena na pari (margarin, eurokrem i cokolada za kvanje) i izmešati špatipulom kako bi se svi sastojci sjedinili. Ostaviti u frižider da odstoji sat vremena.

Izvaditi ciniju iz frižidera. Kafenom kašičicom uzimati smesu, dlanovima oblikovati kuglice i poreati ih na tacnu.

Za glazuru:okoladu za kuvanje polomiti na kockice, staviti u šerpu, dodati ulje i otopiti na pari. Svaku kuglicu umakati u glazuru od cokolade. Kuglice reati na pek-papir postavljen na tacni i ostaviti da se stegnu.

Kuglice servirati i poslužiti.

Savet

Ukusni, mali zalogajii. Probajte, prijatno!