Mocart kugle



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**marcipan mase
- **200 g**nugat mase
- **100 g**cokolade za kuvanje

Za marcipan masu potrebno je:

- **100 g**sirovog badema
- **100 g**šecera u prahu
- **nekoliko kapi**arome gorkog badema

Za nugat masu potrebno je:

- **100 g**pecenih i samlevenih lešnika
- **2 kašike**prah šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Marcipan masa: Popariti badem vrelom vodom, skinuti mu kožicu i ostaviti ga da se dobro osuši (da bi se lakše samleo). Nakon toga pomešati ga sa prah šecerom i staviti fa u blender da se melje 2-3 minuta, dok se ne dobije fini prah. Izruciti masu u ciniju, dodati aromu gorkog badema i naliti sa malo šecernog rastvora. Za šecerni rastvor pomešati 50 g šecera i 50 ml vode, staviti da masa prokljuca, a onda je dobro ohladiti. Mesiti rukom kao testo, uz dolivanje rastvora po potrebi, sve dok se ne dobije glatka masa koja se može oblikovati i koja se ne lepi

pri mešenju.

Nugat masa: Ispecenim i samlevenim lešnicima dodati prah šecer, zatim ih staviti u blender i blendirati na najjacoj brzini sve dok masa ne postane kao nauljena. Istopiti cokoladu i prohladiti je a zatim je dodati u lešnike i blendirati dok masa ne postane glatka.

Od nugat mase praviti manje kuglice a zatim ih uvijati u marcipan masu. Tako formirane kuglice umakati u cokoladu za kuvanje koju ste otopili sa malo margarina.

Savet