

Keks kuglice



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **250** gmargarina
- **250** gšecera u prahu
- **1**vanilin šecer
- **300** gmlevenog plazma keksa
- **150** gcokoladnog mlevenog plazma keksa
- **100** gmlevenih oraha ili lešnika
- **2** dlsoka od narandže
- **2** štanglecokolade

Za glazuru:

- **100** gcokolade
- **5** kašikaulja

Za umakanje:

- **po potrebi**cokoladne mrvice

Za dekoraciju:

- **1** glavica svežeg kupusa

Priprema

Mikserom penasto umutite margarin i prah šecer, dodajte vanilin šecer, 2 štangle cokolade prethodno istopljene na ringli.

Zatim dodajte obe vrste keksa i mlevene orahe. Sipajte sok od narandže i rukom napravite homogenu smesu za pravljene kuglica.

Rukom oblikujte loptice velicine oraha pa ih reajte na tacnu. Ostavite da odstoje pola sata u frižideru.

Za to vreme uzmite pripremljenu glavicu kupusa i isecite joj dno tako da ona bolje i stabilnije stoji, a zatim je uvijte u aluminijumsku foliju ili u neki ukrasni papir. Na tihoj vatri otopite cokoladu sa uljem, svaku lopticu nabodite na cackalici pa polako umocite u cokoladu pa u cokoladne mrvice, a zatim je ubodite u pripremljenu glavicu kupusa. Što su mrvice raznobojnije efekat je veci.

Savet

Po želji kuglice možete umakati i u mlevene lešnike, orahe ili u kokos,... Ovako pripremljene kuglice idealne su za deije roendane pogotovo ako ih umaete u šarene mrvice s obzirom da tako lie na lizalice koje sva deca prosto obožavaju!