

# **Božicne coko kugle**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250** g cokolade
- **2** dl slatke pavlake
- **80** g malina
- **80** g cokoladnog keksa
- **1** kašikaulja

### **Ostalo:**

- fondan
- zlatna boja

## **Priprema**

Za cokoladne kugle vam je potrebno ili plasticni kalup za kugle ili silikonski kalup za polulopte veci.

Otopite cokoladu umikrotalasnoj i uvrue umešajte kašiku ulja. Sacekajte da se cokolada malo prohladi. Sipajte u kalup do trećine zapremine i zatvorite ga. Protresite dobro da se cokolada svuda razlije i ostavite 30 minuta u zamrzivacu. Ako koristite silikon, cetkom nanesite sloj cokolade, ohladite 5 minuta i ponovite postupak dok ne dobijete lep deblji sloj cokolade.

Umutite slatku pavlaku i podelite na 2 dela, u jedan dodajte mleveni kupovni keks, a u drugi maline ili voce po želji.

Nakon 30 minuta izvadite kalup iz zamrzivaca i izvadite kugle. Ukoliko koristite silikon, odvojte polulopte, zagrejte kratko tiganj i prislonite brzo obode da se kratko otope i zlepite ih da dobijete loptice.

Uzmite jedan od metalnih nastavaka za šaranje šlagom i zagrejte krug na ringli. Istopite otvor na lopticama.

Nadeve sipajte u kesice. U svaku lopticu sipajte naizmenicno malo jedne malo druge kreme dok je lepo ne napunite.

Od komadica fondana napravite deo za kacenje i nekoliko pahuljica. Obojite sve sa zlatnom bojom za kolace.

Ostavite loptice min 3-4 sata u frižideru da se dobro ohlade.

Nadeva za punjenje ima bezbroj.

Loptice možete puniti bilo kojim kremom.

Ili musom po želji.

ili napravite sami svoju kombinaciju i praznici mogu da pocnu. Lepo i dekorativno, divno za poklon, za drage goste, lako se pravi... Može stojati danima bez problema u frižideru.

## Savet