

Cherry kuglice & Cherry balls



težina: **lako**

za: **23** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** g piškota/petit beurre
- **200** g cokolade za kuvanje
- **100** g putera/margarina
- **1-2** kašike šecera u prahu
- 1 žumance
- **1** dlslatke pavlake
- **3-4** kasike cherry brandy (višnjevace)
- **40-** takvišanja iz rakije ili komposta

Za glazuru:

- **100** g cokolade za kuvanje
- **1-2** kašike ulja
- **1** kašica putera/margarina

Za dekoraciju:

- **2-3** štangle bele cokolade

Priprema

Izmešati žumance i šecer u prahu pa dodati slatku pavlaku i kuvati 4-5 minuta. Dodati izlomljenu cokoladu i višnjevacu, maknuti s vatre. Mešati da se otopi i dodati puter/margarin.

Samleti piškote/keks i sve izmešati.

Oblikovati kuglice punjene višnjom.

Kuglice staviti u led na 20 minuta. Meni je od ove kolicine ispalo 23 kuglica.

Za glazuru otopiti cokoladu, dodati ulje i puter, ja sam i 2 kašike mleka, mešati da se masa izjednaci, pa kuglicu nabosti na caškalicu i umakati u cokoladu, odlagati na pek papir dok se cokolada ne stegne.

Glazirati i ukrasiti kuglice belom cokoladom: cokoladu staviti u kesu, kesu vezati guminicom pa spustiti u šerpicu/džezvicu sa vodom, zagrevati na niskoj temperaturi dok se ne otopi sva cokolada, izvaditi kesicu, prohладити dok pod prstima ne osetimo kremastu teksturu, vrh probosti pažljivo cackalicom i ukrašavati.

Savet

Cherry kuglice složiti u papirne korpice... Možete se odmah zasladiti :)