

Sneguljica



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **100 g**gustina
- **100 g**secera
- **1/2 kesice**praška za peciva
- **1**belance
- **200 g**maslaca
- **1**vanilin šecer
- **2 kašike**belog vina ili vode

Fil:

- **150 g**višanja bez koštice
- **2 dl**soka od višanja
- **3 kašike**šecera
- **1 kašika**gustina

Umak:

- **100 g**bele cokolade
- **0,5 dl**mleka
- **100 g**kokosa

Priprema

U dublju posudu staviti belance i šecer pa penasto umutiti. Potom dodavati prašak za pecivo, vanilin šecer, otopljeni maslac, vino, brašno i gustin. Sve dobro umesiti pa staviti da odstoji u frižideru 2 sata. Kada je testo odstojalo praviti male kuglice, rastanjet ih na dlanu, pa u svaku kuglicu staviti višnju i zatvoriti i oblikovati lopticu. Loptice reati u pleh obložen papirom za pecenje pa staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Pecene kuglice izvaditi iz rerne i ohladiti. U šerpicu sastaviti mleko i belu cokoladu pa staviti na šporet da se otopi. Ohlaene kuglice potopiti u otopljenu cokoladu sa mlekom pa ih uvaljati u kokos. Skuvati sok od višnje, šecer i gustin da se dobije smesa kao malo rei puding. Toplim filom spajati po dve kuglice.

Savet