

Čoko lešnik kuglice

Za oko 25 kuglica

Sastojci:

- 100 g crne čokolade, sitno rendane
 - 100 g pečenog lešnika, mlevenog
 - 50 g suvih brusnica, sitno iseckanih, najbolje u secku
 - 60 g šećera u prahu
 - ½ kašike kakaa
 - 2-3 kašike džema od kajsije
-
- pečeni lešnik, za punjenje
 - 100 g crne čokolade
 - 3 kašike ulja
 - malo seckanih lešnika i brusnica za dekoraciju

Priprema:

Mlevene lešnike, sitno rendanu čokoladu, prosejani šećer u prahu i kakao, seckane brusnice sipajte u činiju. Sve sastojke izmešajte, pazite da ne ostane neka grudvica šećera ili kakaa. Na kraju umešajte džem i dobro sjedinite sa ostalim sastojcima. Džem treba da poveže suve sastojke, pa stavljajte kašiku po kašiku, jer sve zavisi od gustine džema.

Komadić smese spljoštite na dlanu, na sredinu stavite ceo lešnik, zatvorite i napravite kuglicu. I tako dok vam ne ponestane materijala. Kuglice stavite u frižider da se hlade. Za to vreme spremite čokoladnu glazuru.

Čokoladu rastopite na laganoj vatri sa uljem. Hladne kuglice umačite u čokoladu, ređajte na papri za pečenje, ukasite seckanim lešnikom i brusnicom i stavite u frižider da se glazura stegne. Ohlađenima isecite viškove sa strane i poređajte u papirnate korpice.