

Limun kuglice

Kuglice od bele čokolade i limun šećera u prahu, idealne za slavsku trpezu.

35 Porcija/e



Jednostavno

Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 1 kesica Dr. Oetker Puding sa ukusom bele čokolade
- 1 kesica Dr. Oetker Limun šećera u prahu
- 1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
- 300 ml mleka
- 100 g bele čokolade rastopljene
- 60 g putera/maslaca
- 300 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače
- 100 g bele čokolade
- 2 kašika/e ulja
- Dr. Oetker Čoko komadići za posipanje

- 1** U šerpici pomešajte puding, limun šećer i burbon vanilin šećer. Dodajte mleko i uključite ringlu. Kada se mleko zagrejalo dodajte rastopljenu belu čokoladu i puter, pa kuvajte uz mešanje nekoliko minuta dok ne dobijete gusti puding. Prohladite ga do sobne temperature, a zatim umešajte mleveni keks. Formirajte kuglice i ohladite ih u frižideru dok pripremite glazuru.
- 2** Za glazuru u šerpici pomešajte belu čokoladu i ulje, pa uz stalno mešanje kuvajte na srednjoj jačini dok ne dobijete glatku glazuru. Ukoliko je potrebno, dodajte još malo ulja i dobro sjedinite. Prelivajte kuglice glazurom pa posipajte čoko komadićima. Stavite kuglice u frižider da se stegnu.