




Vitalis kuglice za decu

Za užinu ili žurku

1 kolač    Jednostavno ● Vreme pripreme 60 Min.

1 Uputstvo:

Neka ti odrasli pomognu oko teških stvari.

2 Priprema:

Pripremi sve sastojke.

3 Smesa:

Grubo usitni čokoladu za kuvanje i otopi je na pari na srednjoj temperaturi. Usitni belu čokoladu, stavi je u kesicu za zamrzivač i dobro zatvori kesicu. Stavi kesicu u toplu vodu i sačekaj da se čokolada istopi. Umešaj rendanu koru pomorandže u čokoladu za kuvanje. Varjačom umešaj musli sa bademom i mešaj sve dok musli ne bude obavijen čokoladom.

- 4 Od te smese pomoću 2 kašičice odvajaj hrpice i poslaži ih na parče papira za pečenje. Odseci mali ćošak sa kesice sa belom čokoladom i odmah poprskaj preko hrpica. Ostavi čokoladu da se stegne. Pomoću tupog noža pažljivo odvoj kuglice od papira, stavi ih u papirnate korpice ili ih poslaži u posudu sa poklopcem.

Savet:

- Kuglice mogu da stoje do 10 dana.

Sastojci:

Sastojci:

300 g čokolade za kuvanje

25 g bele čokolade

0.5 rendane kore pomorandže

200 g Dr. Oetker Vitalis krispi pahuljica badem
papir za pečenje