




Žerbo bombice

Ukusne bombice sa mlevenim keksom i prelivom od crne i bele čokolade.

30 bombica    Jednostavno Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Sastojci:

300 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače
200 g oraha mlevenih
300 g marmelade od kajsija
3 kašičice Dr. Oetker Arome vanila
300 g čokolade za kuvanje crne
100 g čokolade za kuvanje bele
6 kašika/e ulja

- 1** U sud sipajte mleveni keks, mlevene orahe i marmeladu od kajsija. Promešajte pa dodajte aromu vanile, a onda nastavite sa mešanjem dok ne dobijete ujednačenu smesu. Od smese odvajajte po 25 g i pravite kuglice. Ostavite da se ohlade dok topite čokoladu.
- 2** Crnu čokoladu otopite sa 4 kašike ulja, a belu sa 2 kašike ulja. Crnu čokoladu sipajte u keramičku šolju ili čašu, a belu u dresir kesu.
- 3** Bombicu zabodite na drveni štapić. Umočite u crnu čokoladu, malo otresite višak, a onda prelijte belom čokoladom i nastavite, držeći za drveni štapić, da treskate i pomerate bombicu levo-desno da se ocedi višak čokolade. Provucite kroz žičani stalak tako da bombica ostane gore, a štapić izvučete dole. Nastavite sa glaziranjem preostalih bombica. Ostavite da se čokolada stegne, a onda ih skinite sa stalka i prebacite u papirne korpice.
- 4** **Napomena:**
Od ove količine, ako pravite bombice od 25 g, možete napraviti 30 komada. Kada skidate bombice sa stalka, nemojte golim rukama, jer će ostati trag od prstiju, a čokolada se otopiti, već koristite higijenske rukavice od lateksa ili navucite čistu kesu za zamrzivač. Koristite manje papirne korpice, prečnike 2 cm.