www.moji-recepti.net

Recept:
Mascarpone kuglice



Sastojci:
100 g mrvica od keksa
250 g mascarponea
1/2 x naranče
100 g čokolade
4 x žlice mlijeka

Težina:

Opći opis i postupak:

- U zdjeli pomiješajte mljeveni keks i mascarpone.
- Iscijedite pola naranče i u smjesu umiješajte sok od naranče.
- Od dobivene smjese oblikujte kuglice. Od ove količine sastojaka napravi se 30-35, ovisno o tome kolike su kuglice napravljene.
- Kuglice stavite u zamrzivač na 10 minuta.
- U međuvremenu otopite čokoladu u vodenoj kupelji. Da biste dobili tečniju čokoladu dodajte još malo mlijeka.
- Kuglice uvaljajte u čokoladu i po želji ih ukrasite mrvicama.
- Čuvajte ih u hladnjaku.