

RAFAELO KUGLICE

Sastojci:

250 ml slatke pavlake
150 g šećera
2 kesice vanilin šećera
250 g bele čokolade
200 g kokosovog brašna (strugani kokos)
oko 100 g badema, sirovih, celih (100-ak komada)

za glazuru

200 g bele čokolade
4 kašike ulja

Postupak:

1. U manju šerpu sipati slatku pavlaku, šećer i vanilin šećer. Zagrejati do vrenja, izmaći sa ringle, ubaciti belu čokoladu i ostaviti da se otopi. Promešati, ostaviti da se prohladi na sobnu temperaturu pa prebaciti u frižider na sat-dva.
2. Smesu koja se osetno zgusnula promutiti kratko mikserom, da posvetli i postane vazdušasta. Umešati kokos, sve dobro sjediniti i vratiti u frižider na još sat-dva.
3. Kad se smesa stegla dovoljno da može da se oblikuje, vaditi po kašičicu smese, na nju staviti jedan badem, zatvoriti ga i oblikovati kuglicu. Ruke prati posle svakih 5-10 bombica, tj. čim postanu lepljive. Neka dlanovi ostanu malo vlažni, lakše se radi. Oblikovane kuglice ostaviti u frižideru ili zamrzivaču da se stegnu.
4. Za glazuru otopiti na najtišoj vatri 200 g bele čokolade sa 4 kašike ulja. Ohlađenu kuglicu postaviti na viljušku, iznad šerpice, pa kašikom zahvatati glazuru i preliterati kuglicu jednom ili dva puta. Odčekati malo da otkaplje višak, pa kuglice ređati na veliki poslužavnik postavljen celofanom ili pek papirom. Ako se tokom rada glazura počne da zgušnjava, zagrejati je da ponovo postane tečna. Ostaviti kuglice u frižideru da se glazura stegne, pa prepakovati u kutiju. Od ove mere dobije se oko 100 manjih kuglica.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2017/12/rafaelo-kuglice.html>

