

## Dolcela u mojoj kuhinji: ?okoladne kuglice

Ovo je bio moj prvi desert u novom domu i novoj kuhinji, ako se to uop?e mo?e zvati kuhinjom ;) po?to nemam drugog izbora trenutno radim na "no bake" desertima a po?etkom svibnja sti?e i pe?nica pa ?e biti svega, a nadam se i videa :)

?okoladne kuglice su jendostavne za napraviti a uvijek mo?ete eksperimentirati sa sastojcima.

Ja sam u ove odlu?ila staviti kokos i džem od borovnice. Bile su toliko kremaste da su moji novi kolege po?eljeli ih staviti na meni u restoranu.



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Za cca 18-20 kuglica trebat ?e vam:

200 g ?okolade

100 ml [Dolcela Šlag 5+](#)

100 g [Dolcela kokosovo brašno](#)

2-3 žlice [Podravka Džem Ekstra Borovnica](#)

Za ukrašavanje:

[Dolcela kokosovo brašno](#)

[Dolcela mljeveni keks](#)



?okoladu nasjeckati na sitnije kokice i staviti u posudu. Dolcela Šlag 5+ zagrijati do to?ke vrenja i preliter preko ?okolade. Dodati kokos i džem.



Sve dobro promiješati i ostaviti preko noći u hladnjaku.



Kad je ohla?eno bit ?e kompaktan i možete rukama oblikovati kuglice tj. truffle željene veli?ine i uvaljajte u kokos ili mljevene kekse.

Za ukrašavanje sam koristila dvije stvari. Kokosovo brašno i Dolcela mljeveni keks. Moram priznati da mi je kombinacija sa keksima ipak malo bolja ;)

Kako je to izgledalo u mojoj kuhinji možete pogledati u videu ispod. Nadam se da ?ete probati :) Džem daje ovim trufflama jednu posebnu notu i napravi ih savršeno kremastima.

Nadam se da ?ete isprobati :)