



[www.moji-recepti.net](http://www.moji-recepti.net)

### Recept:

Mascarpone kroglice

### Sestavine:

100 g piškotnih drobtin  
250 g mascarpone  
1/2 x pomaranče  
100 g čokolade  
4 x žlice mleka



### Zahtevnost:



### Splošni opis in postopek:

- V posodi zmešamo mlete piškote in mascarpone.
- Polovico pomaranče stisnemo in pomarančni sok primešamo zmesi.
- Iz nastale zmesi oblikujemo kroglice. Iz teh količin sestavin jih nastane 30-35, odvisno kako velike kroglice delamo.
- Kroglice damo za 10 minut v zmrzovalnik.
- Medtem stopimo čokolado v vodni kopeli. Da dobimo bolj tekočo čokolado, dodamo še malo mleka.
- V čokoladi povaljamo kroglice in jih po želji okrasimo še z mrvicami.
- Hranimo jih v hladilniku.