

Aromatične couscous bombice

Prošle godine imale su aromu naranče, ove godine se nosi miris lavande. ;) Ne mogu odlučiti koje su mi draže! Volim kuglice mekšeg, rahlijeg sadržaja, zato su mi ove bombice s couscousom vrlo drage.



Sastojci:

Za 50ak manjih bombica:

- 4 žlice couscousa
- 4 žlice sojinog vrhnja za kuhanje
- 8-10 žlica vode
- 3 žlice aromatične marmelade* (ovdje od jabuke s lavandom)
- cca 100 g mljevenih oraha (može i badema)
- cca 150 g digestive keksa
- 1 žlica mljevenog lanenog sjemena
- 100-150 g aromatične tamne čokolade** (ovdje s lavandom)
- 1-2 žlice ulja
- naribana korica neprskanog limuna

Priprema:

1.

Pristavite vodu - kad zakuha, dodajte couscous, izmiješajte i kuhajte na laganoj vatri 1-2 min. Dodajte vrhnje, izmiješajte, kuhajte još 1-2 min i stavite da se hladi. Povremeno promiješajte. Važno je da skuhanii couscous nema viška tekućine.

2.

Izmiješajte mljevene orahe, lan i marmeladu. Ja sam ovaj put koristila marmeladu od jabuke s okusom lavande. Radila sam i varijantu s narančom - u tom slučaju dodate marmeladu od naranče. :)

3.

U smjesu umiješajte couscous i dodajte cca 150 g mljevenih digestive keksa. Ovisno o viskoznosti marmelade, možda će vam trebati i više keksa - neka smjesa bude dovoljno gusta da se prilikom miješanja spoji u ne pretvrdu kuglu.

4.

Iz dobivene smjese oblikujte kuglice i stavljajte ih na podlogu s pek papirom. Ova količina dovoljna je za 50ak kuglica (za manje košarice). Kuglice ostavite u hladnjaku 30ak min, da se malo stvrdnu.

5.

Otopite čokoladu s uljem. Svaku kuglicu umočite u malo prohladenu čokoladu, ocijedite višak čokolade i ukasite ih po želji. Naribana limunova korica izvrsno paše u obje varijante (lavanda i naranča).

Napomene:* Marmelada je HR proizvod, ali ako niste u mogućnosti doći do nje, sastojci su sljedeći: jabuke 75%, lavanda, limun, nerafinirani šećer 20%, jabučni ocat. Ništa što se ne bi moglo iskemijati doma. :) ** Kada sam koristila marmeladu od naranče za smjesu, za glazuru sam uzela čokoladu s aromom naranče. Ovaj put je, uz marmeladu s aromom lavande i čokolada 'lavandasta.' Sljedeći put ću probati s marmeladom i čokoladom od maline. Mjere za suhe sastojke su vrhom pune žlice. Recept je napisan 31.12.2008.