

Pozdravljeni moji glasbeniki.

Za vsa vprašanja, pojasnila ... sem dosegljiva na sandrahanzic@yahoo.com



8. teden: 14. 5. 2020

Pripravila sem vam malo drugačno nalogo, ki pa je lahko prav sladka. Zagotovo ste že slišali za Mozartove kroglice. Pripravite jih za svoje domače.

Ob sladkanju lahko steče pogovor o tem glasbenem geniju ali si na spletu poiščete njegovo glasbo; npr.: Mala nočna glasba: <https://www.youtube.com/watch?v=3pfBeXhAyDY>

MOZARTOVE KROGLICE

Za sredico:

14 dkg sladkorja v prahu
12 dkg mletih, olupljenih mandljev
1 stepen beljak

Za ovoj:

2 jajci
15 dag sladkorja
25 dag mletih orehov
12 dag mletih Albert keksov
1 žlička vanilje
5 žličk ruma (lahko zamenjaš za pomarančni sok)
2 žlički kakava
12 dkg margarine (po želji lahko dodate kapljico barvila, npr. zeleno)



POSTOPEK:

Za sredico stepemo beljak in vmešamo ostale sestavine ter oblikujemo kroglice. Za ovoj zmešamo jajca in sladkor, dodamo kekse in dišave, nato še stopljeno margarino. S to maso obložimo sredico in oblikujemo kroglice, ki jih povaljamo še v čokoladnih mrvicah in potem vse skupaj damo v papirne čašice.

Če boš v receptu zamenjal orehe ali mandlje npr. z lešniki, boš ustvaril MOZARTOVO VARIACIJO. 😊

Uživajte ob izdelovanju, sladkanju s kroglicami in poslušanju Mozartove glasbe!

