Punjene smokve

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Priprema smokvi:

- **1 kolut (oko 35 kom ili oko 400 g)**suvih smokava
- **4 dl**vode - vruce

Punjenje smokvi:

- **oko 200 g (min 35 kom)**polovina jezgri oraha

Masa za oblaganje smokvi:

- **250 g**šecera kristala
- **4 dl**vode od potapanja smokava
- **220 g**margarina
- **250 g**mlevenih oraha
- **250 g**mlevenog plazma keksa

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**šecera kristala
- **3 kašike**vode obicne
- **30 g**margarina

Priprema

Suve smokve razdvojiti i potopiti u 4 dl vruce vode. Ostaviti ih da odstoje oko 30-40 minuta i omekšaju.

Kada smokve omekšaju, izvaditi ih iz vode i odstraniti im peteljke, pa svaku pazljivo raseci do pola, prstima napraviti udubljenje i u njega ubaciti polovinu jezgre oraha (mogu se ubaciti i dve polovine oraha, zavisno od velicine smokava), pa ih blago stisnuti u šaci, da se oblikuju i zatvore.

Vodu u kojoj su stajale smokve, izruciti u šerpu, u kojoj ce se pripremiti masa za njihovo oblaganje i dodati šecer, pa staviti da prokuva na laganoj temperaturi. Dodati margarin da se rastopi, pa sipati mlevene orahe i mleveni Plazma keks, mešajuci, da se masa sjedini. Ako je masa retka, dodati još malo Plazma keksa.

Kada se masa prohladi, uzimati po dve kašike mase na dlan, malo rastanjiti, staviti napunjenu smokvu, obložiti je sa svih strana i malo uvaljati medju dlanovima, da se dobije pravilan oblik.

U šerpici otopiti glazuru - cokoladu, kockicu margarina, vodu i šecer.

Gornje polovine lopti preliti cokoladom (ja sam odabrala ovu varijantu, tako da je polovina smokava bila bez cokoladne glazure, a druga polovina sa glazurom, a po želji se mogu uroniti potpuno u glazuru ili samo uvaljati u orahe, istucan grilijas, kokos i sl.).

Poredjati smokve na tacnu i staviti u zamrzivac na sat-dva, da se zalede, a po potrebi, mogu stajati i duže.

Izvaditi ih iz zamrzivaca pola sata pre služenja i cim malo popuste, ali ne cekati da se odmrznu, seci ostrim nožem na cetiri dela (po želji, mogu i na polovine), sacekati još desetak minuta i poslužiti.

Savet