

## **Slatka kobasica**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3**jajeta
- **200** gšecera
- **200** gcokolade
- **200** gmlevenih oraha
- **100** gseckanih oraha
- 2vanilin šecera

### **Priprema**

Jaja i šefer umutiti i kuvati na pari. Kada privri oko pet minuta, a potom dodati cokoladu i kuvati dok se cokolada ne otopi. Nakon toga dodati vanilin šefer, a potom i orahe. Izmešati smesu dok se svi sastojci ne sjedine i ostaviti da se dobro ohladi. Ukoliko vam se ucini da je smesa meka, dodajte još malo mlevenih oraha ili mlevenog keksa. Smesa treba da bude dovoljno cvrsta da bi mogla da se napravi kobasica. Na foliji oblikovati nekoliko kobasicu željene debljine i dužine.

### **Savet**