

## Lubenice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Testo 1:

- **80 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **150 g** mlevenog keksa
- 2 tvrdo kuvana žumanca
- **maloruma**
- **malocrvene** kolacarske boje

### Testo 2:

- **150 g** mlevenih oraha
- **150 g** šećera u prahu
- 1 belance
- **50 g** margarina
- **malo** zelene kolacarske boje

## Priprema

Za prvo testo umutiti penasto margarin sa šećerom u prahu, pa mu dodati izrendana žumanca, keks i rum, kao i kolacarsku boju. Umesiti loptice i ostaviti da se stegnu dok mesimo drugo testo.

Za zeleno testo penasto umutiti margarin i šećer, odvojeno belance, pa sve zajedno sjediniti sa orasima i zelenom kolacarskom bojom. Zelenim testom umotati crvene kuglice i ostaviti sa se stegnu. Seci na četvrtine i na crveni deo staviti mrvice čokolade.

### **Savet**

Meni se čokolada uinila bledom, kad sam je narendala, a posto nisam imala gotove čokoladne mrvice, poslužila je i kafa...