

Lubenice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Testo 1:

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

Testo 2:

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

Priprema

Za prvo testo umutiti penasto margarin sa šecerom 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 šecer, odvojeno belance, pa sve zajedno sjediniti sa orasima i zelenom kolacarskom bojom. Zelenim testom umotati crvene kuglice i ostaviti sa se stegnu. Seci na cetvrstine i na crveni deo staviti mrvice cokolade.

Savet

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