

okoladne orasnice



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za orasnice:

- 2 belanca
- 250 g šecera
- 250 g mlevenih oraha

Valjanje:

- 200 g seckanih oraha

Preliv

- 50 g čokolade

Priprema

Sastaviti belanca i šecer i viljuškom mutiti da se dobije gusta smesa kao za puslice. Dodati mlevene orahe i promešati. Dlanove nakvasiti vodom, vaditi manje loptice, spuštati ih u seckane orahe i uvaljati ih dok se ne dobije valjak, pa spustiti u pleh obložen papirom za pečenje i formirati polukrug. Rernu zagrejati na 150-180 stepeni i peći kolace dok ne porumene. Pecene orasnice ohladiti pa umakati vrhove u otopljenu čokoladu.

Savet