oko korpice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**slatkog od smokvi
- **50 g**slatkog od višanja
- **100 g**kandirane kore od narandže
- **50 g**kandirane kore od limuna
- **po potrebi**mleveni orasi ili bademi, oko 100 g

Glazura:

- **80 g**cokolade
- **3-4 kašike**mleka ili vode
- **1 puna kašicica** margarina

Priprema

Smokve sitno iseckati, pa dodati višnje i kandirane kore. Izmešati. Dodavati orahe po potrebi, u zavisnosti od toga koliko je voce iz slatkog u sebi imalo soka. Ostaviti da smesa malo odstoji kako biste utvrdili da li je cvrstina odgovarajuca. Smesa ne sme biti meka. Treba da bude skoro tvrda kao za bilo koje bombice. Puniti korpice od oblandi i poravnati.

okoladu istopiti sa mlekom, skloniti sa ringle i dodati margarin. Mešati neprekidno dok se margarin ne istopi. Sipati na svaku korpicu po kašicicu cokolade i ukrasiti ih po želji.

Savet