

Anini cake pops



težina: **srednje**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šecera
- **150 ml**vode
- **250 g**margarina
- **200 g**cokolade
- **600 g**mlevenog keksa

Za glazuru:

- **250 g**cokolade
- **5 kašika**ulja

Ua ukrašavanje:

- **100 g**šarene bombone

Priprema

Šecer i vodu staviti da se kuvaju, kad prokljuca kuvati još 2 minuta. Skloniti sa vatre, dodati margarin i cokoladu, mešati dok se ne otopi. Dodati keks i zamesiti smesu. Staviti da se ohladi. Od ohlene smese praviti kuglice, i staviti opet u frižider. Otopiti jednu štanglu cokolade i u nju umociti štapice za ražnjice. I onda nabosti kuglice, (cokolada služi kao lepak) Staviti u zamrzivac, da se zalede. Otopiti cokoladu i ulje i ledene kugle umociti u vruću cokoladu. Zatim u šarene bombone, ili ukrašavati po želji.

Savet

Kao stalak uzeti deblji stiropor umotan u ukrasni papir. :)