

okoladna srca (2)



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 100 g suvog groža
- 100 g smokvi
- 100 g oraaha
- 150 g šecera
- 50 g čokolade
- 2 g muskatnog oraščica
- 2 g cimeta
- 150 g čokolade za prelivanje

Priprema

Samleti smokve, suvo grože, orahe, dodati malo oraščica i cimeta i na kraju gust sirup skuvan od šecera sa malo vode i 50 g istopljene čokolade. Masu dobro izraditi rukom, pa rastanjiti na celofanu na debljinu od 0,8 mm, pa modlom u obliku srca vaditi kolacice i reati na tacnu sa pek papirom. Ostaviti da se prosuše, pa ih prelivati glazurom od čokolade i ukrasiti.

Savet