

Kolacici sa suvim kajsijama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** suvih kajsija bez koštica (16 komada)
- **100 g** šecera
- **16 kašika** vode
- **125 g** maslaca ili margarina
- **50 g** čokolade
- **100 g** mlevenih oraħa
- **350 g** mlevenog keksa
- **50 g** kokosa

Priprema

Suve kajsije, ako su malo tvre potopiti u vodu da stanu 10-ak minuta, pa ocediti dobro od vode, ako su mekane ne treba. U posudu staviti 100 g šecera i 16 kašika vode, kuvati dok se šećer ne istopi, dodati maslac i čokoladu da se istope. Skinuti sa vatre, pa umešati mlevene oraħe i mleveni keks. Masu dobro izmešati i ostaviti da se ohladi. Masu podeliti na 16 delova. Svaki deo malo rastanjiti na dlan, unutra staviti suhu kajsiju i oblikovati u kuglicu, pa uvaljati u kokos. Tako uraditi sa svim delovima mase. Ostaviti da se dobro ohlade, pa svaku kuglicu iseci na 4 dela. Kuglice pre secenja držati 1 sat u zamrzivacu, pa seci, jer tada se najbolje i uredno iseku, (suva kajsija je žilava prilikom secenja, kad odstoji u zamrzivacu 1 sat dobro se sece).

Savet