Svekrvino oko

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za tamnu masu:

- **150 g**šecera
- **1 dl**vode
- **150 g**margarina za kolace
- **150 g**cokolade za kuvalje
- **300 g**mlevenog keksa

Za belu masu:

- **150 g**šecera
- **1 dl**vode
- **125 g**margarina za kolace
- **100 g**kokosovog brašna
- **125 g**mleka u prahu

I još:

- **20**suvih smokvi
- **20 polovine**oraha
- **50 g**kokosa

Priprema

Smokve ocistiti i potopiti malo u toplu vodu. Proceditи ih i u svaku ugurati 1/2 oraha.

Tamna masa:U sepi prokuvati secer i vodu pa dodati margarin i cokoladu.Kad se istopi dodati i mleveni keks,dobro izmesati i ostaviti da se ohladi.

Bela masa: U šerpi prokuvati šecer i vodu, pa dodati margarin. Kada se istopi dodati kokos i mleko u prahu, pa umutiti mikserom da se malo zgusne, kako bi se moglo oblikovati. Ohladiti, pa svaku smokvu obložiti belom masom formirajuci kuglicu. Po potrebi ruke kvasiti hladnom vodom.

Ove kuglice sad obložiti i tamnom masom. Uvaljati u kokos i ostaviti da se ohladi, pa preseci po želji prvo na 1/2, pa zatim na 1/4 i služiti.

Savet