

## Košnice (3)



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 g** mlevenih oraha
- **300 g** prah šecera
- **1** jaje
- Za fil:
  - **4** jajeta
  - **250 g** šecera
  - **150 g** cokolade
  - **250 g** putera
- Za preliv:
  - **150 g** cokolade
- I još:
  - **1** oblanda

## Priprema

Od mlevenih oraha jajeta i prah šecera umesiti testo. Od njega napraviti 70-80 kuglica. (u zavisnosti kakvu modlu imate moja je malo manja i ja pravim 80 komada). Ostaviti kugle da se osuše, najbolje je da se naprave danas, a sutra da se filuje.

Izmutiti jaja i šefer pa staviti da se kuvaju na pari. Na pola kuvanja dodati cokoladu. Kuvati dok se sve lepo ne zgusne. Kad se fil ohladi sjediniti ga sa razmeksalim puterom.

Malom cašicom iseci krugove od oblande koji ce posužiti kao dno za košnicu.

U modlu sipati malo brašna (da se ne bi lepilo) i onda uzeti onu kuglicu od oraha i rastanji je prstima preko modle. Napuniti filom, zatvoriti oblandom i polako košnicu istresti iz modle. okoladu istopiti i preliti košnice.

### **Savet**