

Ledena srculenza



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gmlevenih badema
- **250** glandane cokolade
- **100** gšecera u prahu
- **3-4 kašike** likera od višnje

Za glazuru:

- **200** g cokolade
- **7** kašikaulja
- **20** gmargarina
- zrnosoli

Za dekoraciju:

- raznobojne žele bombone

Preparacija

Pomešajte badem, šećer u prahu, cokoladu i liker, pa dobro mesite dok se masa ne sjedini. Ako je previše tvrda, dodajte još likera. Smesu rastanjite preko papira za pecenje i pecite 10 minuta na 180 C. Kada se dobro ohladi, modlom u obliku srca vadite kolacice. Okoladu otopite sa uljem i margarinom, dodajte zrnce soli i svako srce umocite u glazuru. Raznobojnim žele bombonama dekorirajte ssrculenza.

Savet