

Menaž popsici



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**Menaž cokolade
- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **50 g**mlevenih oraha
- **125 g**margarina
- **100 g**prah šecera
- **50-100 ml**ceenog soka od narandže

Priprema

100 g Menaž cokolade izrendati i spojiti sa suvim sastojcima i izmiksirati. Soka dodavati po potrebi sve dok se ne dobije srednje tvrda masa. Meriti masu na 20 g i kuglati je. Otopiti ostalih 200 g Menaž cokolade i za svaku kuglu uzeti po jedan štapić -ražnjic.

Umociti tupi deo u cokoladu pa tek onda u posic. Ostaviti u frižider da se sve zajedno stegne.

Tako pripremljene popsice umakati u cokoladu i kružnim pokretima citave popsice obložiti Menaž cokoladom.

Ovako izgledaju gotovi.

Dok je cokolada sveža, dekorisati popsic po želji. Ovaj put sam dekorisala sa šarenim cokoladnim mrvicama.

Staviti gotov popsic u čašu, teglu ili držac.

Savet

Popsie možete napraviti, zalediti i kad je deiji rođendan izvaditi iz zamrzivača, saekati dva-tri sata da se odlede i onda dekorisati. Možete i satenske trake koristiti i dekorisati štapie. Deca e uživati.