

Gnezda sa višnjama i cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**vode
- **200 g**šecera
- **125 g**maslaca ili margarina
- **100 g**cokolade
- **250 g**mlevene plazme
- **150 g**mlevenih lešnika ili mlevenih oraha

I još:

- **oko 60 komad**avišanja
- **100 g**cokolade
- Za valjanje kuglica:
- mleveni lešnici ili orasi

Priprema

Kuvati šecer i vodu. Kada provri, skloniti sa ringle, dodati maslac ili margarin i cokoladu. Mešati da se otopi. Zatim dodati mleveni keks i mlevene lešnike ili mlevene orahe i dobro izmešati.

Kad se prohladi, praviti kuglice, uvaljati ih u lešnik ili orah i prstom napraviti udubljenje. Reati na tacnu. Staviti u frižider da se ohlade i stegnu, pa u udubljenja staviti malo otopljene cokolade i preko višnju. okoladu otopiti na pari ili pomešanu sa dve kašike mleka.

Vratiti u frižider da se stegne cokolada. Uživajte u ukusu!

Savet