

## **oko-Menaž-vocne bombonice**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg**ocišcenih trešnja
- **200 g**šecera
- **2 dl**vode
- **1 kašika**soka od limuna
- **300 g**cokolade
- **50 g** maslaca

### **Priprema**

Ocišcene trešnje stavite u posudu, dodajte šefer, vodu i sok od limuna, pustite da vri desetak minuta da trešnje malo omekšaju. U šolji sa malo vode, otopite kesicu želatina, dodajte u trešnje, stalno mešajuci. Ne dozvolite da prokljuca. Sklonite sa vatre i ostavite da se malo prohladi. Pripremljenu masu sa trešnjama sipajte u kalup za lizalice. Ostavite u frižider da se želatin stegne.

Vocne bombonice poreajte na rešetku i prelijte ih cokoladom koju ste otopili sa maslacem.

okolada se brzo steže, jer su bombonice hladne, ova kombinacija je odlicnog ukusa.

Ovo može biti i posna poslastica, ako umesto maslaca u cokoladu dodate ulje.

### **Savet**