

Mramorne školjke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tamnu masu:

- 250 g margarina
- 100 g šećera u prahu
- 50 g čokolade
- 300 g mlevenog keksa
- 200 g mlevenih oraha
- 1,5 dl soka od naranče
- 1 dl rum
- 200- 250 g kokosovog brašna

Za svetlu masu:

- 100 g margarina
- 50 g šećera u prahu
- 50 g kokosovog brašna

Priprema

Tamna masa: U dubljoj posudi umutiti margarin sa šećerom u prahu. čokoladu otopiti na slaboj vatri, prohladiti, pa dodati umućenoj masi i još malo mutiti mikserom da se sve sjedini. Mleveni keks i orahe preliti sokom i pomešati, pa dodati smesi od margarina. Sipati rum po ukusu i sve dobro umesiti. Na kraju dodati i kokosovo brašno, tako da se dobije cvršća, kompaktna masa.

Bela masa: Penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu, dodati kokosovo brašno i sve lepo umešati.

Za kalup koristiti kupasti deo od cediljke za limun. Najpre ga obložiti providnom folijom, a zatim puniti belom masom do trećine modle. Zatim dopuniti tamnom masom do kraja. Uz pomoć folije istresti školjke na tacnu. Postupak ponavljati dok se materijal ne potroši.

Savet