

Menaž popsi



težina: **lako**

za: **12** osoba

време pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2žumanceta
- 2belanceta
- 70 gšecera u prahu
- 80 gšecera u prahu
- 1 kašikaruma
- 100 gmlevenih lešnika ili oraha
- 100 gmlevenog keksa
- 200 gmlevenog keksa
- 200 gputera ili margarina
- 100 gcokolade

I još:

- 400 gcokolade
- 4 kašikaulja
- dekorativne perlice
- štapici za ražnjice

Priprema

2 žumanceta umutiti sa 70 g šećera u prahu, pa kuvati na pari. Ugasiti vatru, ali šerpicu ostaviti na pari i dodati čokoladu i mešati dok se ne istopi. Bice gusto, ali neka vas to ne brine;). Belanca umutiti sa 80 g šećera u prahu, u to dodati topao fil sa čokoladom i mutiti, dodati orahe i 100 g mlvenog keksa. Sve umutiti mikserom, nakon toga dodati omekšali margarin i rum i sve dobro umutiti. Dodati 200 g keksa i sve zamesiti. Ostaviti u frižider na 2-3 sata i praviti kuglice. Istopiti čokoladu sa uljem nad parom ili u mikrotalasnoj i u kuglicu zabosti štapic. Umakati svaku kuglicu u čokoladu i ukrasiti perlicama.

Savet