

Košnice (6)



težina: **lako**

za: **65** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** mlevene plazme
- **200 g** mlevenih oraha
- **200 g** prah šecera
- **3 kašikerendane** cokolade
- **4 kašikeruma**
- **3 kašikemarmelade** sa ukusom kajsije
- **250 g** maslaca
- **prema potrebi** krem bananice
- **po potrebi** kristal šecer

Priprema

Umutite maslac sa šecerom u prahu pa postepeno dodavati mleveni keks, mlevene orahe, rum, rendanu cokoladu i marmeladu. Izjednaciti smesu staviti u frižider oko 60 minuta. Od nje praviti kuglice velicine oraha. Kalup posipati kristal šecerom pa svaku lopticu utisnuti u kalup. Oblikovati košnice i u svakoj staviti malu krem bananicu. Svaku košnicu zatvoriti filom. Okrenuti kalup i oprezno lupkati da košnica izađe iz kalupa.

Savet

Košnice možete puniti eurokremom ili lešnikom po želji.