

# **Francuske bombone**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 200 g mlevenih smokava
- 200 g suvog groža
- 1,5 caša od 2 dl šecera
- 100 g seckanih oraha
- 100 g mlevenih oraha
- 200 g lomljenog keksa
- 200 g žele bombona

### **Za premaz i glazuru:**

- 2 kašike džema od kajsije
- 500 g fondana
- 200 g cokolade

## **Priprema**

Ušpinovati šefer sa malo vode, skloniti sa šporeta i dodati jedan, po jedan, sve navedene sastojke. Sjediniti dobijenu masu, razviti na plato 2 cm debljine.

Premazati sa džemom, zatim naneti pola fondana (belog), polovinu obojiti u roze, pa naneti preko belog i na kraju naneti glazuru od cokolade.