

Posne lubenice



težina: **srednje**

za: **120** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Masa od badema:

- **250 g**badema
- **250 g**šecera
- **100 ml**vode
- malocrvene prehrambene boje
- **1 kašicica**margarina

Bela masa

- **odvojiti cetvrtinu mase odbadema**

Masa od oraha:

- **250 goraha**
- **200 g**šecera
- **100 ml**vode
- malozelene prehrambene boje

Priprema

Skuvati sirup od šecera i vode za obe mase. Zamesiti masu sa bademima i posebno sa orasima, u masu sa bademima dodati komadic margarina. Odvojiti odmah cetvrtinu od bele mase sa bademima i ostaviti sa strane. Ostatak bademove mase obojiti crvenom prehrambenom bojom i podeliti na osam loptica. To isto uraditi sa masom od oraha: zamesiti orahe sa šecernim sirupom i dodati zelenu boju, takoe ih podeliti na osam loptica.

Belu kuglicu rastanjiti na dlanu, pa pažljivo omotati oko crvene i tako sa svih 8 loptica. Zelene loptice rastanjiti pa omotati oko belih. Loptice ostaviti na hladno mesto da se stegne do sutradan. Onda izrezati na kriškice. Od rastopljene cokolade pomocu cackalice iscrtati koštice.

Savet