

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 kašičica** margarina

Bela masa

- **odvojiti** četvrtinu mase od badema

Masa od oraha:

- **250 g** oraha
- **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 četvrtinu 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