

Punjene urme



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je

- **1** dlmleka ili vode
- **100** gcokolade za kuvanje
- **100** gmeda
- **100** gseckanih ili krupno mlevenih oraha
- **100** gsuvog groža
- **100** gmlevene plazme
- **2-3** kašikeruma
- **po potrebi**urme

Glazura:

- **100** gcokolade
- **nekoliko kašik**vode ili mleka
- **1** kašicicamargarina

Priprema

Istopiti cokoladu sa mlekom ili vodom, pa dodati margarin i med da se otope. Voditi racuna da smesa ne provri. Nakon toga sipati orahe i suvo grože. Prohladiti smesu, pa dodati keks i rum. Ostaviti da se smesa stegne. Ukoliko je smesa meka, dodati još malo kekisa, a ako vam se cini da je tvrda, dodati malo ruma. Urme ocistiti od koštica i puniti ih smesom. Ponovo ih ostvaiti da stegnu, a nakon toga ih umakati u glazuru od cokolade. Ukrasiti po želji.

Savet

Od ove smese možete napraviti i kuglice koje ete isto umakati u glazuru od okolade.