

Vocni poljubci (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2bjelanca
- **75 g**šecera
- **20 g**šecera u prahu
- **20 g**gustina
- **150 g**bijele cokolade
- **100 g**crne cokolade
- **250 g**voca (višnje)
- **20 g**margarina

Priprema

Umutiti bjelanca u cvrst sneg uz dodatak šecera. Posebno pomiješati gustin i šecer u prahu i sipati prekosnega uz pažljivo miješanje.

Sipati smjesu u špric i istisnuti 6 veci krugova ili 12 manji i reati u pleh obložen papirom.

Staviti u rernu da se suši na 100 C oko 90 minuta. Korpice treba da budu skroz suve da se lako odvajaju od papira.

Rastopiti cokoladu (po želji bijelu ili crnu) na pari i dodati margarin. Dno korpice premazati cokoladom i sacekati da se osuši. Preostalu kolicinu cokolade staviti u špric i na svaku korpicu istisnuti po nekoliko loptica. Ostaviti da se stegne.

Voce stavljati pred serviranje korpica.

Savet

Može se koristiti bilo koje voe.