

Punjene smokve



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Priprema smokvi:

- **1 kolut (oko 35 kom ili oko 400 g)** suvih smokava
- **4 dl** vode - vruće

Punjenje smokvi:

- **oko 200 g (min 35 kom)** polovina jezgri oraha

Masa za oblaganje smokvi:

- **250 g** šećera kristala
- **4 dl** vode od potapanja smokava
- **220 g** margarina
- **250 g** mlevenih oraha
- **250 g** mlevenog plazma keksa

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **3 kašike** šećera kristala
- **3 kašike** vode obične
- **30 g** margarina

Priprema

Suve smokve razdvojiti i potopiti u 4 dl vruće vode. Ostaviti ih da odstoje oko 30-40 minuta i omekšaju.

Kada smokve omekšaju, izvaditi ih iz vode i odstraniti im peteljke, pa svaku pažljivo raseći do pola, prstima napraviti udubljenje i u njega ubaciti polovinu jezgre oraha (mogu se ubaciti i dve polovine oraha, zavisno od veličine smokava), pa ih blago stisnuti u šaci, da se oblikuju i zatvore.

Vodu u kojoj su stajale smokve, izručiti u šerpu, u kojoj će se pripremiti masa za njihovo oblaganje i dodati šećer, pa staviti da prokuva na laganoj temperaturi. Dodati margarin da se rastopi, pa sipati mlevene orahe i mleveni Plazma keks, mešajući, da se masa sjedini. Ako je masa retka, dodati još malo Plazma keksa.

Kada se masa prohladi, uzimati po dve kašike mase na dlan, malo rastanjiti, staviti napunjenu smokvu, obložiti je sa svih strana i malo uvaljati među dlanovima, da se dobije pravilan oblik.

U šerpici otopiti glazuru - čokoladu, kockicu margarina, vodu i šećer.

Gornje polovine lopti prelići čokoladom (ja sam odabrala ovu varijantu, tako da je polovina smokava bila bez čokoladne glazure, a druga polovina sa glazurom, a po želji se mogu uroniti potpuno u glazuru ili samo uvaljati u orahe, istucan grilijas, kokos i sl.).

Poredjati smokve na tacnu i staviti u zamrzivac na sat-dva, da se zalede, a po potrebi, mogu stajati i duže.

Izvaditi ih iz zamrzivaca pola sata pre služenja i čim malo popuste, ali ne čekati da se odmrznu, seci ostrim nožem na četiri dela (po želji, mogu i na polovine), sačekati još desetak minuta i poslužiti.

Savet