

Lubenice



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za 1 testo:

- **80 g** margarina
- **80 g** šećera
- 2 skuvana žumanca
- **1 kašika** rum
- crvena boja za kolace
- **1 kašika** mlevenog oraha
- **150 g** mlevenog keksa

Za 2 testo:

- 1 belance
- **150 g** šećera
- zelena boja za kolace
- 2-3 **kašika** mlevenog keksa
- **150 g** mlevenih oraha

Dekoracija:

- čokoladne mrvice

Priprema

Margarin penasto umutiti sa šećerom, umešati žumanca, rum, crvenu boju, orahe, keks. Od smes oblikovati 15

kom kuglica.

Belance penasto umutiti sa šecerom umesati zelenu boju, keks, orahe. Smesu podeliti na 15 kom uzet jednu rastanjiti i omotati crvenu kuglicu. Staviti na hladno na nekoliko sati iseci na cetvrtine i utisnuti cokoladne mrvice.

Savet