

Minjoni sa karamelom



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g oraha
- 200 g šecera
- 3 štangle cokolade
- 1 kašika marmelade od kajsija
- 1 belance
- višnje ili drugo voće

Priprema

Umesiti 200 gr. samlevenih oraha sa tri štangle strugane cokolade, 200 g šecera, jednom kašikom marmelade od kajsija i jednim belancetom. Praviti male kuglice, pa u svaku staviti višnju ili kakvo drugo voće, koje je dobro otkapalo od soka. Rastopiti u šerpi šećer bez vode da dobije boju meda. Svaki minjon nabosti na cackalicu, pa ga namakati jedan po jedan u rastopljen šećer. Odmah ih vaditi, pa stavljati na vlažnu dasku. Kad se karamel preko kuglica stegne, stavljati minjone u podmetace za kolace i služiti.