

Žele bombone



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

I deo:

- **250 g** mlevenih oraha
- **250 g** prah šecera
- **po potrebi** sok od limuna
- **1** rendana kora od limuna

II deo:

- **250 g** lešnika
- **250 g** prah šecera
- **po potrebi** sok od pomorandže
- **1/2** rendane kore od pomorandže

Priprema

Pomešati orahe, šećer i koru od limuna i postepeno dodavati sok od limuna dok se ne zamesi. Isto to uraditi i sa lešnikom, šećerom i korom i sokom od pomorandže.

Rastanjiti i rakijskom čašicom vaditi kružice (kao za vanilice). Stavljati dole deo sa lešnikom pa gore deo sa orasima. Lepiti u sredini sa medom.

Iseckati na kockice žele bombone i stavljati gore na kolace. Svaki kolac uvaljati u kristal šećer i ostaviti na hladnom mestu da se suši.

Savet