

## oko korpice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **100 g** slatkog od smokvi
- **50 g** slatkog od višanja
- **100 g** kandirane kore od narandže
- **50 g** kandirane kore od limuna
- **po potrebi** leveni orasi ili bademi, oko 100 g

### Glazura:

- **80 g** čokolade
- **3-4 kašike** mleka ili vode
- **1 puna kašica** margarina

## Priprema

Smokve sitno iseckati, pa dodati višnje i kandirane kore. Izmešati. Dodavati orahe po potrebi, u zavisnosti od toga koliko je voće iz slatkog u sebi imalo soka. Ostaviti da smesa malo odstoji kako biste utvrdili da li je cvrstina odgovarajuća. Smesa ne sme biti meka. Treba da bude skoro tvrda kao za bilo koje bombice. Puniti korpice od oblandi i poravnati.

čokoladu istopiti sa mlekom, skloniti sa ringla i dodati margarin. Mešati neprekidno dok se margarin ne istopi. Sipati na svaku koricu po kašicu čokolade i ukrasiti ih po želji.

**Savet**