okoladna srca (2)



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**suvog groža
- **100 g**smokvi
- **100 g**oraha
- **150 g**šecera
- **50 g**cokolade
- **2 g**muskatnog orašcica
- **2 g**cimeta
- **150 g**cokolade za prelivanje

Priprema

Samleti smokve, suvo grože, orahe, dodati malo orašcica i cimeta i na kraju gust sirup skuvan od šecera sa malo vode i 50 g istopljene cokolade. Masu dobro izraditi rukom, pa rastanjiti na celofanu na debljinu od 0,8 mm, pa modlom u obliku srca vaditi kolacice i reati na tacnu sa pek papirom. Ostaviti da se prosuše, pa ih prelivati glazurom od cokolade i ukrasiti.

Savet