

Šareno oko



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** suvih smokava (17-18 sitnijih smokava)
- **150 g** šarenih žele kocki

Za svetlu masu:

- **100 g** šecera
- **1 dl** vode
- **125 g** maslaca ili margarina
- **150 g** mleka u prahu
- **100 g** kokosa

Za tamnu masu:

- **100 g** šecera
- **1 dl** vode
- **125 g** maslaca ili margarina
- **100 g** čokolade
- **300 g** mlevenog keksa

Za valjanje kuglica:

- **50 g** kokosa

Priprema

Suve smokve potopiti u vodu da stanu 10 minuta. Ocediti i skinuti peteljku i malo više oko peteljke i staviti delic žele kocke. Napraviti svetlu masu: U posudu staviti šećer i vodu, kuvati od kad provri 3 minuta, dodati maslac da se istopi, skinuti sa vatre i dodati mleko u prahu, dobro izmešati i dodati kokos. Ostaviti da se masa ohladi. Napraviti tamnu masu: U posudu staviti šećer i vodu kuvati dok se šećer ne istopi, dodati maslac da se istopi i cokolada da se istopi. Skinuti sa vatre i umešati 300 g mlevenog keksa. Ostaviti da se masa ohladi. Od svetle mase uzimati delic rastanjiti na dlanu staviti smokvu, obložiti masu oko smokve i napraviti kuglicu. Tako uraditi sa svim smokvama i svetlom masom. Kuglice ostaviti da stanu u zamrzivacu 30 minuta, pa ih obložiti tamnom masom. Uzimati delic tamne mase malo razvaljati na dlanu, staviti belu kuglicu na tamnu masu i napraviti kuglicu, da tamna masa dodje okolo. Napravljene kuglice uvaljati u kokos i ostaviti na hladno mesto da stanu. Iseci kuglice na 4 dela.

Savet