

Lubenice (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gmleka u prahu
- **400 g** šecera u prahu
- **250** gmargarina (ili putera)
- **150** gmlevenog keksa
- **2** belanceta
- **maloprehrambene** crvene boje
- **maloprehrambena** zelene boje
- **20** gcokolade za kvanje

Priprema

Izmutiti margarin, 200 g šecera u prahu i mleko u prahu. Masu podeliti na dva dela. U jedan deo sipati malo crvene boje i opet umesiti da se boja lepo sjedini. Drugi deo ostaje beo. I beli i crveni deo podeliti na po 10 kuglica i staviti u frižider, dok se pravi zeleni deo.

Izmutiti belanca sa 200 g šecera u prahu, dodati mleveni keks i malo zelene boje. Podeliti na 10 kuglica.

Uzeti belu kuglicu, rastanjiti je kao pljeskavicu, pa na nju staviti rozu kuglicu i umotati je. Zelenu kuglicu isto rastanjiti kao pljeskavicu, pa umotati sada belu kuglu. Otaviti u frižider najmanje dva sata. Onda svaku lubenicu iseci na 8 kriški. ?okoladu istopiti, pa umociti u nju viljušku i njom nacrtati koštice na parчетu lubenice.

Savet