

Košnice (3)



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevenih oraha
- **300** gprah šecera
- 1jaje
- Za fil:
- 4jajeta
- **250** gšecera
- **150** gcokolade
- **250** gputera
- Za preliv:
- **150** gcokolade
- I još:
- 1oblanda

Priprema

Od mlevenih oraha jajeta i prah šecera umesiti testo. Od njega napraviti 70-80 kuglica. (u zavisnosti kakvu modlu imate moja je malo manja i ja pravim 80 komada). Ostaviti kugle da se osuše, najbolje je da se naprave danas, a sutra da se filuje.

Izmutiti jaja i šećer pa staviti da se kuvaju na pari. Na pola kuvanja dodati čokoladu. Kuvati dok se sve lepo ne zgusne. Kad se fil ohladi sjediniti ga sa razmeksalim puterom.

Malom čašicom iseci krugove od oblande koji će poslužiti kao dno za košnicu.

U modlu sipati malo brašna (da se ne bi lepilo) i onda uzeti onu kuglicu od oraha i rastanjiti je prstima preko modle. Napuniti filom, zatvoriti oblandom i polako košnicu istresti iz modle. Čokoladu istopiti i preliti košnice.

Savet