

Bombice sa suvim vocem i Menaž cokoladom



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za smesu:

- **100 g Menaž cokolade**
- **1/2 tegledžema** od jabuke
- **50 g** suvih smokvi seckanih
- **50 g** seckanih oraha
- **50 g** keksa sitno izmrvljenog
- **50 g** mlevenih lešnika
- **50 g** suve brusnice
- **50 g** suvog groža
- **1 kašik** aruma

Za valjanje bombica:

- **200 g** mlevenih oraha

Priprema

Izlomite na manje komade Menaž cokoladu i otopite je na pari ili nižoj temperaturi, mešajući i pazeci da se lepo istopi.

Lešnike propecite u rerni da bi se lakše skinula ljuska. Dok su još vrući protrljajte rukama da se ljuska skine i sameljite sitno u mlinu. Suvo grože potopite u rum. U iztopljenu Menaž cokoladu dodajte džem od jabuke i sve ostale sastojke i umesite smesu koja se ne lepi za ruke. Ako je suva dodajte još džema.

Uzimajte smesu kašicom, da bi sve bombice bile iste velicine, dlanovima oblikujte loptice i uvaljajte ih u mlevene orahe. Složite u kutiju i cuvajte na hladnom do služenja. Stavite bombice sa Menaž cokoladom u papirne korpice i poslužite.

Savet

Kod mene su bombice smazali za kratko vreme tako da nisam stigla ni da ih stavim u korpice. Koliina bombica nije realna jer ih nisam brojala.