okoladni menaž ježici

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**putera
- **250 g**šecera u prahu
- **150 gMenaž cokolade**
- **150 g**mlevenog keksa
- **100 g**mlevenih oraha
- **1**žumance
- **1 kašika**ruma (ili mleka ko ne voli rum)

Za ukrašavanje:

- **150-200 g**belog badema

Glazura:

- **200-250 gMenaž cokolade**
- **2 dl**slatke pavlaka
- **1**belance
- **2 kašike**prah šecera

Priprema

Umutiti puter i prah šecer, dodati omekšanu cokoladu, rum i umuceno žumance. Sve dobro umesiti.

Oblikovati ježice i ohladiti da se stegnu, zatim ih nabockati belim bademom koji je isecen na štapice.

Glazura: Zagrejati slatku pavlaku do kljucanja dodati cokoladu i na tihoj vatri mešati da se masa ujednaci. Prohladiti i umakati ježice zatim ohladiti da se cokolada stegne.

Umutiti belance sa prah šecerom u cvrst sneg. Kroz špric tom smesom napraviti oci i njušku. Oci još i cokoladom ukrasiti.

Savet

Deca ih obožavaju.