

## Ledena srculenca



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **200** gmlevenih badema
- **250** grendane cokolade
- **100** gšecera u prahu
- **3-4 kašike** likera od višnje

### Za glazuru:

- **200** gcokolade
- **7 kašikaulja**
- **20** gmargarina
- **zrnosoli**

### Za dekoraciju:

- raznobojne žele bombone

## Priprema

Pomešajte badem, šecer u prahu, cokoladu i liker, pa dobro mesite dok se masa ne sjedini. Ako je previše tvrda, dodajte još likera. Smesu rastanjite preko papira za pecenje i pecite 10 minuta na 180 C. Kada se dobro ohladi, modlom u obliku srca vadite kolacice. ?okoladu otopite sa uljem i margarinom, dodajte zrnce soli i svako srce umocite u glazuru. Raznobojnim žele bombonama dekorišite srculenca.

**Savet**