

Košnice (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** mlevenog keksa
- **150 g** mlevenih oraha
- **250 g** šećera
- **50 g** margarina
- **2 kašike** kakaoa
- **120 ml** mleka
- **po ukusu** ekstrakt ruma

Za glazuru:

- **100 g** Menadž čokolade
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** mleka
- **po želji** cvetici za dekoraciju

Priprema

U dublju posudu staviti keks, orahe, šećer, kakao i margarin, pa sipati mleko. Sve dobro umesiti rukom, kako bi se dobila kompaktna masa srednje gustine. Na kraju dodati rum.

Rukom odvajati pomalo mase i stavljati je u kalup za košnice obložen providnom folijom (da bi se lakše vadile). Masu dobro sabiti u kalup, da bi kolaci imali lep oblik. Košnice vaditi iz kalupa blagim povlacenjem providne folije. Režati ih na veci tanjir ili tacnu za kolace.

Ostaviti ih da se malo na vazduhu prosuše, a u međuvremenu pripremiti glazuru od Menaž cokolade. U tankom mlazu, preko svake košnice sipati pomalo preliiva i ukrasiti cveticima (ili po Vašoj želji).

Savet