

## *oko gnezda*



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Za gnezda:**

- **200 g**šecera
- **2 dl**vode
- **150 g**margarina
- **100 g**Menaž cokolade
- **150 g**mlevenih oraha
- **250 g**mlevene plazme

#### **I još..**

- mleveni orah
- eurokrem

### **Priprema**

Staviti vodu, šecer, margarin i cokoladu u šperpu da provri. Skloniti sa šporeta i dodati keks i orahe. Kada se masa ohladi, vlažnim rukama formirati kuglice. Uvaljati kuglicu u mlevene orahe, a zatim prstom napraviti udubljenje na kuglici.

Sipati eurokrem u špric za ukrašavanje i puniti gnezda. Ostaviti na hladnom da se dobro rashlade, po mogucnosti, preko noci. Da biste ubrzali pripremu, smesu za gnezda možete staviti u zamrzivac, cim se dobro rashladi i pocne da se steže, izvadite je i kuglice ce se lakše oblikovati. Ili, možete je napraviti nekoliko sati ranije, ostaviti u frižider i kasnije oblikovati gnezda.

**Savet**