

oko-Menaž-vocne bombonice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** očišćenih trešanja
- **200 g** šecera
- **2 dl** vode
- **1 kašika** soka od limuna
- **300 g** čokolade
- **50 g** maslaca

Priprema

Očišćene trešnje stavite u posudu, dodajte šecer, vodu i sok od limuna, pustite da vri desetak minuta da trešnje malo omekšaju. U šolji sa malo vode, otopite kesicu želatina, dodajte u trešnje, stalno mešajući. Ne dozvolite da proključa. Sklonite sa vatre i ostavite da se malo prohladi. Pripremljenu masu sa trešnjama sipajte u kalup za lizalice. Ostavite u frižider da se želatin stegne.

Vocne bombonice poreajte na rešetku i prelijte ih čokoladom koju ste otopili sa maslacem.

Čokolada se brzo steže, jer su bombonice hladne, ova kombinacija je odličnog ukusa.

Ovo može biti i posna poslastica, ako umesto maslaca u čokoladu dodate ulje.

Savet