

## ***?okoladne gomboce***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** gsuvih šljiva
- **50** gmlevenih oraha
- **50** gmlevenog keksa
- **50** gšecera u prahu
- **100** gcokolade

#### **Za glazuru:**

- **100** gcokolade
- **2** kašikeulja
- **20** gmargarina

#### **Za ukrašavanje:**

- **60** gbele cokolade
- **10** gmargarina
- **po želji**roze jestiva boja za torte i kolace

### **Priprema**

Suve šljive lepo usitniti u elektricnom secku, a onda ih presipati u dublju posudu. Dodati im šećer u prahu, mleveni keks, mlevene orahe i otopljenu cokoladu. Sve dobro umesiti rukama da se masa ujednaci.

Od pripremljene mase napraviti oko 25-30 kuglica.

Za glazuru: Otopiti cokoladu sa uljem i margarinom. Malo prohladiti, pa svaku kuglicu umakati u otopljenu cokoladu, a zatim odložiti na tacnu, da se lepo stegne.

Belu cokoladu zajedno sa margarinom otopiti na slaboj vatri, dodati boju i sve lepo promešati da se boja izjednaci. Uz pomoc olovke za dekoraciju nanositi na prosušenu glazuru i sacekati da se i šare osuše i stegnu.

## **Savet**