

Gnezda sa orasima



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl**vode
- **300 g**mlevenog keksa
- **200 g**šecera
- **150 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **150 g** mlevenih oraha
- **100 g**sitno seckanih oraha
- **300 g**nutele

Priprema

U manjoj šerpi sjediniti vodu, margarin, šećer i izlomljenu cokoladu, pa kuvati na umerenoj temperaturi dok se svi sastojci ne rastope i ne sjedine. Skloniti s ringle pa umešati mlevene orahe i keks. Ostaviti da se masa stegne.

Od pripremljene smese nauljenim dlanovima oblikovati kuglice velicine oraha.

Kuglice uvaljati u sitno seckane orahe i slagati na tacnu za služenje.

Kažiprstom u sredini kuglica napraviti udubljenje za punjenje.

Lešnik krem sipati u poslastičarski džak, pa manje kolicine istisnuti u udubljenja na kolacicima.

Savet