

Punjene coko korpice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 gmlevenih suvih smokvi
- 100 gšecera u prahu
- 150 gmlevenih oraha
- 50 gcokolade
- 1pomoradža - sok

Za punjenje:

- 1 dlslatke pavlake

Za dekoraciju:

- malokandiranog ananasa i kandirane papaje

Za valjanje:

- po potrebimleveni orah

Priprema

Smokve samleti u električnoj seckalici. Zatim sjediniti mlevene smokve, šećer u prahu, mlevene orahe, rendanu čokoladu, sok od pomorandže i dobro sve izmešati.

Uzimati kuglice velicine oraha, pa dlanovima oblikovati loptice. U svakoj loptici napraviti udubljenje, uvaljati ih u mlevene orahe i slagati na tacnu.

Umutiti slatku pavlaku, pa poslastičarskim špricom nanositi u udubljenja. Preko posuti kandiranim voćem i ostaviti da se stegnu.

Savet