

Novogodisnje šišarke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**korfleksa
- **250 g**margarina
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **6 kašikameda**
- **6 kašika**šecera
- **2 kašike**kakaoa

Priprema

U vecu šerpu staviti šecer i med da se istope.

Kada se istope dodajemo margarin da se otopi na tihoj vatri.

Kada se i margarin otopi dodajemo cokoladu i kakao. Mešamo polako da dobijemo retku smesu.

Šerpu skinemo sa ringle i polako dodajemo kornfleks. Mešamo polako da se sve lepo sjedini tj da sav kornfleks bude u cokoladi. Kada sve lepo sjedinimo ostavimo da se masa ohladi nekih 20 minuta jer ce nam se u suprotnom šišarke raspadati.

Za tih 20 minuta dok se smesa hladi s vremena na vreme mešati da nam se ne zgusne previše. Postoje razni nacini formiranja ove mase. Neki ih formiraju kao kuglice neko ih formira uz pomoc cašice za rakiju, a ja sam se opredelila za jedan starinski nacin kako radi moja baka. Šišarke formiram uz pomoc cedaljke za limun. Ispadnu baš kao prave šišarke.

Cedaljku okrenemo kontra i masu stavljamo u šupljinu. Pre toga malo vodom pokvsimo da bi lakše ispadale. Smesu guramo što više da bi bio lepši oblik. Zatim malo protresemo i one ispadaju kao iz kalupa. Jednakog oblika i velicine. Veoma je lako i brzo ide.

Šišarke reamo na pek papir da se ne bi lepile za dno poslužavnika. Od ove kolicine ispadne oko 60 kom šišarkica srednjeg oblika. Veoma su ukusne i dekorativne. Prijatno!

Savet

Šišarke mogu biti i posne... idealno za period slava i praznika koji su pred nama.