

Višnje u januaru :)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Smesa za višnje:

- 2jabuke
- 1 kašikasmeeg šecera
- 1 kašikasoka od limuna
- crveni ekstrakt

Za *koštice*:

- 1 kašikaseckane cokolade

Za peteljke:

- 20iglica od bora

Priprema

Jabuke oguliti, uzeti šerpu i naredati. Rendajte na najsitnije. U šerpu dodati kašiku šecera i limunov sok. Staviti na vatru i pržiti na laganoj vatri uz stalno mešanje, dodati crveni ekstrakt, kolicinu odredite sami kakvu boju želite, tamniju ili svetliju. Kod mene je od maline i dalje mešati dok sva tekucina ne ispari. Smesa mora biti cvrsta. Malo cokolade, ona glumi koštice :) Zavisi kolike su vam jabuke velicine i koliko smese ima iseckajte na komadice... Koriste neku kvalitetnu cokoladu za kuvanje. Kod mene je bila Menaz. (ako imate cokoladne kapljice-suzice još bolje ne morate seckati). Uzmite malo smese, stavite cokoladu i rukama oblikujte višnjicu. Na tacnu pospite malo šecera u prahu ili kokosa i reagte višnje. Borove iglice operite, ako su velike skratite, one glume peteljke.:) Ubodite ih u višnje. Ostavite ih u sobi preko noci da se malo osuše. Možete da ih jedete, a

mogu da vam posluže kao dekoracija.:)

Savet