

## oko voce



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Suvo voce:

- **300 g**smokvi
- **300 g**urmi
- **100 g**kajsija
- **200 g**šljiva
- **100 g**mlevenih oraha

### Fil:

- **100 g**brusnica
- **100 g** grožica
- **100 g** mlevenih oraha
- **2 kašike**ekstrakta od vanile

### Sveže voce

- **2**cvrste banane
- **4**vece jagode

### Glazura:

- **400 g**cokoladne glazure

## Priprema

Pripremiti za punjenje 10 smokvi, 10 urmi, 10 kajsija i 10 šljiva. U brusnice i grožice dodati ekstrakt od vanile i orahe. Filom puniti suvo voće i svaki komad potopiti u otopljenu čokoladnu glazuru. Ostaviti u frižider da se stegne.

Dve banane oljuštiti, skinuti vrhove, prepoloviti, nabosti na drvene štapice i ostaviti u zamrzivac oko 20 minuta.

Jagode oprati, nabosti na štapice i svaku potopiti u čokoladnu glazuru. Banane izvaditi iz zamrzivaca i potopiti u čokoladnu glazuru.

Ostatak suvog voća samleti, dodati orahe i preostalu čokoladnu glazuru pa formirati kuglice.

Dekorirati po želji.

## Savet

Dobije se više vrsta ukusnih i zdravih kolača.