

Slatke šišarke



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za šišarke:

- **200 ml** slatke pavlake
- **20 g** maslaca
- **200 g** tamne čokolade
- **5-6 kašika** mlevenih oraha

Ostalo:

- **po želji** šećera u prahu
- **po želji** zlatnog praha
- **oko 100 g** čokoladnog kornfleksa

Priprema

Vreme je igranja, pa su šišarke jedna lepa igra, a ujedno i ukras na stolu. Lako ih je napraviti, treba malo živaca da se sve lepo oblikuju, ali krajnji rezultat je lep. :) zar ne! Slatku pavlaku staviti u šerpicu i na laganu vatru da se greje, pavlaka ne sme prokuvati, dodati maslac, dodati izlomljenu cokoladu i sve mešati na laganoj vatri, dok se cokolada i maslac ne otope. Kad ste izmešali slatku pavlaku sa cokoladom i maslacem, sklonite sa vatre i ostavite da se ohladi. Kad se ohladilo, mikserom izmiksajte. Ja sam dodala mljevene orahe, toliko koliko mi je bilo potrebno da mogu da oblikujem kupolice, ali smesa ne sme biti baš pretvrda. Umesto orasa, možete raditi i sa mljevenim keksom i kokosom. Uzmite tacnu, kašikom uzimajte po malo smese i oblikujte kupolice. Ne trudite se da šišarke budu sve iste. :) pa ni u prirodi nisu. :) Pcnite da slažete konfleks, pocev od dole, prema vrhu. Kad sve završite ostavite ih u frižider da se ohlade i stisnu. Pred serviranje, pospite ih malo sa šećerom u prahu i malo zlatnog praha za kolace ako imate. I to je to, mene je moja Sladjana oduševila, a ja sam oduševila svoje unuke. :)

I moji unuci su stvarno pomislili da sam išla brati šišarke. :)

Savet

Ovde bi dodala, da su šišarke fine, ali ako se odlužite da ih radite, naseckajte malo oraaha, ja sam se kasno setila.