

## **Popsi (3)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** gmleveni keks
- **100** g cokolade
- **2** kašike istopljenog margarina
- **1** dl soka od narandže

#### **Za dekoraciju:**

- **200** g cokolade u boji
- **30** g mrvice u boji

### **Priprema**

Pomešajte krem, sok od narandže, rastopljeni margarin i otopljenu cokoladu. Rukom izradite smesu da se sjedine sastojci. Ostavite u frižideru na sat vremena, a zatim vlažnim rukama uzimajte po malo smese i rukom oblikujte kuglicu. Oblikovane kuglice stavite još pola sata da se hlade.

Otopite cokoladu na pari, a zatim uronite štapic prvo u cokoladu, a zatim u kuglicu i stavite na plato sa štapicem okrenutim na gore. Dekorišite otopljenom cokoladom i pospite šecernim perlama. Dobro rashladiti. Prijatno!

**Savet**