

## ***Orašćici***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za svetli deo:**

- **100** gmlevenih oraha
- **100** gšecera u prahu
- **1** manjilimun
- **1/2** kesicevanil šecera

### **Za tamni deo:**

- **200** gmlevenih oraha
- **200** gšecera u prahu
- **1**.belance
- **1** stanglacokolade
- **1/2** kesicevanil šecera

## **Priprema**

Za svetliji deo zamesiti orahe, šecere i limunov sok.

Za tamni deo zamesiti orahe, šecere, belance i istopljenu cokoladu.

Pripremiti kalupe za orašćice.

Uzimati po malo tamne mase i rasporediti po unutrašnjosti kalupa.

Na tamnu masu staviti po malo svetle mase i rasporediti je po sredini.

Ostaviti kalupe u frižider da se malo stegnu (dvadesetak minuta), a onda ih izvaditi iz kalupa i spajati po dve polutke u orah.

Ako nemate kalupcice mogu se od ove mase napraviti štanglice. Tamnu masu razvuci u pravougaoni oblik, a po njoj svetlu masu.

Može se gore posuti sa malo mlevenih oraha.

Ostaviti u frižider da se masa stegne.

Kad se masa stegla i ohladila iseci štanglice.

Služiti rashlažene oraščice ili štanglice ili oboje.

## **Savet**

Ovi starinski kolačići su veoma ukusni. Nekada su naše bake imale drvene kalupe u koji su bili utisnuti oblici za oraščice, ali se mogu praviti i sa ovakvim metalnim kalupcima. Svakako su veoma ukusni i dekorativni. Kao što rekoh ako nemate kalupe mogu se od mase praviti i štanglice.