

Šumska tajna



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g**margarina
- **300 g**mleka u prahu
- **rendana koranarandže**
- **1/2** narandže
- **200 g**crne cokolade
- **100 g**bele cokolade
- **8** kašikaulja

Priprema

Umutiti omekšali margarin sa šecerom u prahu, dodati izrendanu koru i sok od jedne narandže. Nastaviti mucenje mikserom pa dodati mleko u prahu. Ostaviti sat vremena u frižideru, a zatim rukama praviti male loptice.

okoladu otopiti na pari sa uljem i po punu kašiku stavljajte u papirne korpice. Preko cokolade stavite belu kuglicu, a zatim ceo kolac išarajte crnom i belom cokoladom. Kolac je jako ukusan i brzo se pravi. Prijatno!

Savet