

Lubenice (4)



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 400 gšecera
- 16 kašikavode
- 250 gmargarina
- 300 g mlevene plazme
- 150 gmlevenih oraha
- 150 gmlevenih lešnika
- 10 kapi ekstrakta lubenice
- 10 kapi crvene boje za kolace
- 10 kapi zelene boje za kolace
- 2 štangle cokolade
- 2 kašike ulja

Priprema

Na tihoj vatri staviti šecer i vodu. Kad provri kuvati 5 minuta uz povremeno mešanje. Dodati margarin i nastaviti sa kuvanjem dok se margarin otopi.

U vruću smesu dodati plazmi, orahe i lešnike. Izmešati i ostaviti da se prohladi oko 15 minuta na hladnom.

Masu podeliti na dva jednaka dela. U jednom delu dodati ekstrakt lubenice i crvenu boju. Drugom delu dodati zelenu boju. Obe smese lepo izmešati.

Od crvene smese napraviti 8 loptica. Od zelene napraviti 8 pljosnatih podloga.

Na zelenoj podlozi staviti crvenu lopticu i rukama oblikovati lubenicu. (Ja sam imala pomocnika od 5 godina)

Redom praviti lubenice i staviti ih u frižider da se stegnu oko 15 minuta.

Vaditi po jednu lopticu iz frižidera i seci na pola. Svaku polovinu iseci na 4 kriškice. (Od jedne loptice 8 parceta lubenice)

Rastopiti cokoladu i ulje na pari. ackalicom umakati u cokoladu i iscrtati semenke sa obe strane kriške.

Redjati kriške lunenice na poslužavniku i vratiti na kratko u frižider. Kad se stegnu premestiti u posudi sa poklopcem da se ne osuše.

Savet

Ukusna kombinacija sa sastojcima koje deca najviše vole. Odlina i ukusna zabava i pomo za mamu.