

Karamel vocne kuglice sa cokoladom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **500 g**rendanih jabuka
- **500 g**rendanih dunja
- **1**limun - kora i sok
- **300 g**oraha
- **150 g**margarina
- **100 g**posne cokolade

Priprema

U posudi u kojoj cete pripremati kolac odmerite 100 grama šecera, stavite na laganu vatru i karamelizujte, sklonite sa vatre, dospite još 200 grama šecera i 1 dl vode. Vratite na vatru i mešanjem otopite šecer. Kuvajte još malo da bude kao za slatko. Dodajte rendane dunje i jabuke i na laganoj vatri mešajte kašikom da se dunje i jabuke *uprže*.

Kada više ne bude tecnosti dodajte margarin, sjedinite ga sa prethodnom masom. Sklonite sa vatre, dodajte 200 grama oraha da dobijete masu koju možete oblikovati u kuglice. Sacekajte da se masa ohladi. Za to vreme cokoladu isecite u komadice.

Neka vas ne brine ako se masa malo *lepi* za ruke, kašikom na dlanu sipajte masu napravite je rukom kao malu lepinjicu, na sredini stavite parce cokolade, formirajte kuglicu.

Uvaljajte je u mlevene orahe. Ponavljajte postupak dok utrošite pripremljenu masu.

Savet