

Punjene urme



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** gurmii
- **130 g** mlevenog keksa
- **70 g** krema
- **80 ml** soka od narandže
- **10 g** crne cokolade
- **4 kašikaulja**

Priprema

Mleveni keks, krem i sok od narandže dobro sjediniti. Napraviti kompaktnu smesu i ovom smesom puniti unutrašnost urmi. Ostaviti dobro da se rashlade, a onda svaku urmu umociti u rastopljenu cokoladu na pari. Stavljati ih na pek papir dok se cokolada ne stegne. Dobro rashladiti. Po želji secite urme po sredini i uživajte u neobicnom ukusu. Prijatno!

Savet

Šeer je namerno izostavljen jer su urme slatke i nije potrebno dodavati dodatno šeer.