Bombonjerice jabukice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**posna cokolada
- **100 g**žele bombone
- **3 kašicice**ulje
- **2 kašicice**vode
- **3 kašicice**ekstrakta od jagode

Priprema

Na pari otopiti cokoladu u koju smo dodali 3 kašicice ulje, 2 kašicice vode i 3 kašicice ekstrakt od jagode. Zatim, pomerimo na stranu i svaku žele bombonu isecemo na 4 dela. Uzmemo modlicu za bombonjerice od silikona i naspemo malo cokolade i preko stavimo komadic žele bombona.

Preko žele bombona sipati cokoladu i staviti na hladno da se stegne. Vec posle 10-tak minuta bombonjerice možemo služiti.

Savet