Kriškice sa žele bombonama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**šecera u prahu
- **30 g**kristal šecera
- **30 g**gustina
- **125 g**margarina
- **100 g**žele bombona
- **400 g**oraha
- **100 g**kristal šecera

Priprema

Žele bombone iseckajte na sitne kockice, pa od po 10-tak grama napraviti kuglice. Pomešati 30 g gustina, 30 g šecera i 2 kašike vode, pa sve to skuvati u 1,5 dl vode. Kada se to ohladi pomešati sa margarinom umucenim sa prah šecerom. Od te mase napraviti 10-tak pogacica, kojima cete uviti žele bombone, tako da dobijete loptice. Ušpinovati 100 g šecera sa 0,5 dl vode, pa time popariti 400 g oraha. Trecom masom obaviti bele kuglice, koje su se u meuvremenu dobro ohladile. Onda sve dobro ohladiti, pa seci na kriškice.

Savet