

## ***Košnice (2)***



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 3 jajeta
- 250 g mlevenih oraha
- 400 g šećera u prahu
- 50 g čokolade

#### **Fil:**

- 6 kašika šećera
- 1 kašika brašna
- 1 kašika mleka
- 2 vanil šećera
- 250 g margarina

#### **Za posipanje kalupa:**

- 100 g šećera

### **Priprema**

Napraviti testo od 2 belanca, 250 g mlevenih oraha, 400 g šećera u prahu i 50 g istopljene čokolade. Od ovog testa napraviti oko 50 kuglica. Fil skuvati od 2 žumanca, 1 celo jaje, 6 kašika šećera, 1 kašika brašna i 1 kašika mleka. Kuvati na pari dok se ne zgusne i u ohladjen dodati 250 g margarina. Kalupe od košnica prvo posuti prahom šećerom pa staviti kuglicu udubiti prema zidovima kalupa napuniti filom i zatvoriti ili masom od koje ste pravili

kuglice ili kružicima izrezanim od oblande. Ja zatvaram sa masom od kuglica i punim ih euro kremom zato što moja deca tako više vole.

## **Savet**