

Košnice (2)



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 3jajeta
- **250** gmlevenih oraha
- **400** gšecera u prahu
- **50** gcokolade

Fil:

- **6** kašikašecera
- **1** kašikabrašna
- **1** kašikamleka
- 2vanil šecera
- **250** gmargarina

Za posipanje kalupa:

- **100** gšecera

Priprema

Napraviti testo od 2 belanca, 250 g mlevenih oraha, 400 g šecera u prahu i 50 g istopljene cokolade. Od ovog testa napraviti oko 50 kuglica. Fil skuvati od 2 žumanca, 1 celo jaje, 6 kašika šecera, 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 prah šecerom pa staviti kuglicu udubiti prema zidovima kalupa napuniti filom i zatvoriti ili masom od koje ste pravili

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

Savet