

# **Bombice**



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g**cokolada za kuvanje
- **200 g**bademi
- **200 g**šecer u prahu
- **1 kašikakakao**
- **3 kašikedžem** od kajsije
- **1 kašikurum**
- **300 g**smrznute višnje

## **Priprema**

okoladu izrendati pa dodati šecer u prahu, bademe (mljeveni) i kakao. Dobro sjediniti masu pa dodati džem pa mijesiti rukama dok se ne dobije masa koja se može oblikovati.

Odvojiti malo smjese i oblikovati oko smrznute višnje. Tako oblikovane bombice reati na tacnu i ostaviti u frižider da se stegne oko pola sata.

## **Savet**

Višnje ne treba vaditi iz zamrzivaa dok se smjesa ne pripremi da višnje ne omekšaju.