

Vocni poljubci (2)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 bjelanceta
- 75 g šecera
- 20 g šecera u prahu
- 20 g gustina
- 150 g bijele čokolade
- 100 g crne čokolade
- 250 g voća (višnje)
- 20 g margarina

Priprema

Umutiti bjelanca u čvrst sneg uz dodatak šecera. Posebno pomiješati gustin i šećer u prahu i sipati prekosnoga uz pažljivo miješanje.

Sipati smjesu u špric i istisnuti 6 veći krugova ili 12 manji i reati u pleh obložen papirom.

Staviti u rernu da se suši na 100 C oko 90 minuta. Korpice treba da budu skroz suve da se lako odvajaju od papira.

Rastopiti čokoladu (po želji bijelu ili crnu) na pari i dodati margarin. Dno korpice premazati čokoladom i sačekati da se osuši. Preostalu količinu čokolade staviti u špric i na svaku kopicu istisnuti po nekoliko loptica. Ostaviti da se stegne.

Voce stavljati pred serviranje korpica.

Savet

Može se koristiti bilo koje voe.