

Marcipan sa orasima

Slatki uzitak

- 1 Od oraha rendane cokolade, belanaca i secera umesiti glatko testopraviti razne oblike (kruskice, jagodice,..), na dno kolaca zabosti karanfilic, a na vrh cackalicu Uvaljati ih u krist. secer i redjati na poslužavnik. Ostaviti ih da se suse 24h, na hladnom vazduhu ili promaji.

Sastojci:

mlevenih oraha 250 g

secera 500 g

jaja (samo belanca) 2 kom

cokolade za kuvanje 16 rebara

Napomena:

Pravi uzitak za sladokusce.

Prijatno !