

Svekrvino oko

Stvarno krupno ali ukusno!Predivan kolac kada vam u posetu dodje svekrva!

1 Smokvama odseci vrhove i potopiti ih u vrelu vodu dok skroz omeksaju.Zatim ih iscediti i u njih uvuci po polovinu jezgre oraha.Secer rastopiti sa 16kas.vode i pustiti da kljuca 3min.Tome dodatimargarin i promesati da se dobro otopi.Postepeno dodavati keks i ml.orahe i na kraju 3stangle otopljene cokolade.Pustiti da se masa ohladi,praviti kuglice u koje cete stavljati po jednu punjenu smokvu.Umakati ih u istopljenu cokoladu i ostaviti da se dobro stegnu na hladnom mestu.Kada su dovoljno stvrdnute,seci ih na pola i servirati.

Sastojci:

smokava 30
jezgri oraha 15
secera 300gr
vode 16kasika
margarina 250gr
mlev.keksa 300gr
ml.orahe 150gr
tvrde cokolade(otopiti) 3stangle
vrole vode za potapanje malo
smokvi
cokolade za umakanje 100gr-200gr

Napomena:

Navedeno je: 100gr-200gr cokolade,zbog toga da bi mogli da jednu stranu umocite u crnu,a drugu stranu u belu cokoladu radi estetike,ali mozete samo u jednu,nebitno koju.Izbor je na vama.Prijatno!