

Novogodisnje šišarke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** kornfleksa
- **250 g** margarina
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **6 kašika** meda
- **6 kašika** šećera
- **2 kašike** kakaoa

Priprema

U veću šerpu staviti šećer i med da se istope.

Kada se istope dodajemo margarin da se otopi na tihoj vatri.

Kada se i margarin otopi dodajemo čokoladu i kakao. Mešamo polako da dobijemo retku smesu.

Šerpu skinemo sa ringle i polako dodajemo kornfleks. Mešamo polako da se sve lepo sjedini tj da sav kornfleks bude u čokoladi. Kada sve lepo sjedinimo ostavimo da se masa ohladi nekih 20 minuta jer će nam se u suprotnom šišarke raspadati.

Za tih 20 minuta dok se smesa hladi s vremena na vreme mešati da nam se ne zgusne previše. Postoje razni načini formiranja ove mase. Neki ih formiraju kao kuglice neko ih formira uz pomoć čašice za rakiju, a ja sam se opredelila za jedan starinski način kako radi moja baka. Šišarke formiram uz pomoć cedaljke za limun. Ispadnu baš kao prave šišarke.

Cedaljku okrenemo kontra i masu stavljamo u šupljinu. Pre toga malo vodom pokvismo da bi lakše ispadale. Smesu guramo što više da bi bio lepši oblik. Zatim malo protresemo i one ispadaju kao iz kalupa. Jednako oblika i velicine. Veoma je lako i brzo ide.

Šišarke ređamo na pek papir da se ne bi lepile za dno poslužavnika. Od ove količine ispadne oko 60 kom šišarkica srednjeg oblika. Veoma su ukusne i dekorativne. Prijatno!

Savet

Šišarke mogu biti i posne... idealno za period slava i praznika koji su pred nama.