

Korneti sa keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** korneta
- **100 g** cokolade u boji
- **50 g** šarene mrvice
- **300 g** mlevene plazme
- **200 g** margarina
- **100 g** šećer u prahu
- **100 ml** soka od narandže
- **100 g** crna čokolada
- **10 komada** gumene bombone (kupina, malina)

Priprema

Otopiti roze čokoladu na pari. Svaki kornet umociti u čokoladu, a zatim i u šarene mrvice. Kornet staviti na štapić i ostaviti da se stegne čokolada.

Mleveni keks pomešati sa šećerom u prahu, a zatim dodati sok. Sjediniti smesu, ako je potrebno dodati još malo soka da se napravi kompaktna smesa. Margarin umutiti penasto, a zatim spojiti sa prethodnom smesom. Puniti

kornete.

Crnu cokoladu otopiti na pari i preko smese od keksa dodati po 1-2 kašike otopljene cokolade, a na vrhu staviti gumenu bombonu (maline, kupine). Ostaviti da se stegne cokolada.

Deca ce biti oduševljena, probajte i vi. Prijatno!

Savet