

Bombice



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** cokolada za kuvanje
- **200 g** bademi
- **200 g** šećer u prahu
- **1 kašika** kakao
- **3 kašika** džem od kajsije
- **1 kašika** kurum
- **300 g** smrznute višnje

Priprema

okoladu izrendati pa dodati šećer u prahu, bademe (mljeveni) i kakao. Dobro sjediniti masu pa dodati džem pa mijesiti rukama dok se ne dobije masa koja se može oblikovati.

Odvojiti malo smjese i oblikovati oko smrznute višnje. Tako oblikovane bombice reati na tacnu i ostaviti u frižider da se stegne oko pola sata.

Savet

Višnje ne treba vaditi iz zamrzivaa dok se smjesa ne pripremi da višnje ne omekšaju.