# halloween okice



## Sastojci

|  |  |
| --- | --- |
| **15 komada** | bijelih badema (oguljenih) |
| **8 komada** | petit keksa |
| **50 g** | mliječne čokolade |
| **20 g** | putra |
| **250 g** | kesten pirea |
| **bijela ocaklina** |
| **50 g** | bijele čokolade |
| **1,5 žlica** | ulja |
| **to je tzv.** | minjone glazura |
|  | plava, crna i crvena gel boja |
|  | tanki kist |

**Priprema**

1. otopiti čokoladu i putar na laganoj vatri, u to dodati mljevene kekse i dobro promješati..
2. ovu čokoladnu smjesu stiskati u kuglice oko badema, znači dobijete 15-ak kuglica..smjesa se malo rasipa pa je treba dobro stisnuti..
3. kesten pire podijeliti na toliko dijelova koliko vam je ispalo kuglica (moji su bili u šteti pa su mi ga malo omalili..)
4. ja sam kupila zaleđeni kesten pire nekog mađarskog proizvođača,pakiranje 250 g onako kao margarin.. fini je, već zaslađen i kad se odledi lako je s njim raditi , ne lijepi se i dobro se oblikuje..
5. oko čokoladnih kuglica napravite obruč od kesten pirea i pažljivo dlanovima oblikujte kuglicu-ne stiskati da se sredina ne raspadne..
6. hladiti
7. otopiti na laganoj vatri bijelu čokoladu i ulje..
8. pomozite se žličicom i svaku kuglicu uronite u čokoladu, te ostavite na pek papir i u frižider da se čoksa stisne
9. kistićem (ako imate jestive flomiće još bolje..) nacrtajte crnu zjenicu i kakvu boju želite šarenicu oka te iscrtajte crvene žilice..nek se osuši..
10. stavite u [košarice](http://superkemija.coolinarika.com/slike/prikazi/99723) i spremni ste za party ;))))

## Posluživanje

eto nije neki problem za napraviti a super strašno izgledaju ;)