

# Kockice sa medom

Uživajte u neodoljivom ukusu deserta pripremljenog od marcipana i meda.

20 Porcija/e



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

100 g sirovog marcipana  
150 g maslaca mekanog  
200 g crne čokolade  
50 g meda  
300 g mlečne čokolade

- 1 Za kuglice, iseckati marcipan na manje komadiće i dodati u činiju sa maslacem. Mikserom izmiksati dok masa ne postane penasta (oko 5 minuta).
- 2 Iseći crnu čokoladu na komade i topiti je na pari i pomešati sa smešom od meda i maslaca.
- 3 Na tacnu staviti alu foliju i preko nje smešu. Rastanjiti smešu na dimenzije 23x15cm i staviti u frižider na oko 20 minuta.
- 4 Dok čekate, iseckati mlečnu čokoladu i topiti je na pari. Smešu iz frižidera seći na kockice 2x2 cm, staviti ih na rešetku i preliti ih otpoljenom mlečnom čokoladom. Rashladiti ih oko 20 minuta u frižideru i poslužiti.