

Šarena gnezda sa višnjama

Pripremite ukusne sitne kolače bez pečenja!

30 Porcija/e



Jednostavno



Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Sastojci:

150 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače
100 g šećera u prahu
1 pomorandže/i
120 g putera/maslaca
2 kesice Dr. Oetker Rum šećer
0,5 bočica/e Dr. Oetker Arome ruma
100 g smrznutih višanja
100 g čokolade
100 ml slatke pavlake
2 kesice Dr. Oetker Dekor Šarene mrvice

- 1 Omekšali puter mutiti mikserom, dodati šećer u prahu, rum šećer, aromu ruma, pa sve još malo mutiti mikserom. Zatim dodati mleveni keks i sok jedne pomorandže, pa sve lepo sjediniti.
- 2 Od dobijene mase praviti kuglice i valjati ih u šarene mrvice.
- 3 Prstom napraviti udubljenje u svakoj kuglici i staviti višnju unutra.
- 4 Slatku pavlaku prokuvati i preliti preko čokolade, mešati da se čokolada istopi, pa sipati kašičicom preko višanja.