

Kitnikes

Za 6 osoba

1 kg dunja
1 kg šećera
1 l vode
2 table oblanci
200 g čokolade
100 g margarina
2 kašike marmelade od kajsija
200 g višanja

Način pripreme

1. Oljuštiti i očistiti dunje. Izrendati. Narendane dunje i vodu staviti na šporet da se kuva.
2. Kada kivanjem ispari sva voda dodati šećer i nastaviti sa kivanjem. Kuvati dok se masa ne zgusne. U drugoj posudi skuvati višnje, zajedno sa marmeladom od kajsija. Čokoladu posebno otopiti zajedno sa margarinom na pari.
3. Oblandu premazati filom od skuvane dunje i šećera, posuti višnjama i preliti otopljenom čokoladom, pa zatim preklopiti drugom oblandom. Dobro ohladiti.
4. Kitnikes služiti hladan, isečen po sopstvenoj želji.