

Korpice sa višnjama



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** višanja bez koštica
- **100 g** šecera
- **100 g** margarina
- **100 g** mlevenih oraha
- **200 g** mlevenog keksa
- **35** kornet korpica

Za ukrašavanje:

- **100 g** bele čokolade
- **100 g** crvenih žele bombona

Priprema

Višnje i šećer prokuvati. Smesa treba da vri nekoliko minuta. Nakon toga odliti polovinu tečnosti koju su pustile višnje. U prohladjene višnje dodati orahe i margarin. Mešati dok se ne istopi margarin. Nakon toga dodati keks i dobro izmešati. Postepeno dodavati sok koji ste odvojili. Dodavati ga dok smesa ne postane kompaktna. Meni nije bio neprohodan sav sok. Ostaviti da se smesa malo stegne u frižideru, oko pola sata, pa puniti korpice. Na svaku koricu staviti kašičicu istopljene čokolade, i posuti iseckanim žele bombonama.

Savet