

Lešnik-ribizla korpice



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Korpice:

- **75 g** margarina
- **30 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera
- **150 g** brašna
- **1 kašika** mlevenog lešnika
- **po potrebi** rum

Fil:

- **3 dl** mleka od soje
- **2 kesice** vanilin šećera
- **3 kašike** šećera
- **1** puding od vanile
- **1 kašica** gustina
- **2 dl** slatke pavlake, biljne
- **100 g** margarina

Još:

- **po potrebi** slatko od ribizle
- **po potrebi** mleven lešnik

Priprema

Korpice: izraditi margarin i brašno, pa dodati ostale sastojke i umesiti testo dodavajući rum. Testo treba da bude strukture kao za vanilice. Ostaviti testo oko pola sata da se odmori, pa napraviti 24 korpice. Peci ih na prevrnutom plehu za male projice ili u modlicama oko 15-tak minuta na 150 stepeni. Fil: mleko i šecere staviti da provri. Oko pola dl mleka ostaviti za rastvaranje pudinga i gustina. Kada mleko provri, ukuvati puding. Kada se puding prohladi, postepeno dodavati margarin i mešati dok se on ne otopi i sjedini sa pudingom. Slatku pavlaku umutiti i dodavati u puding. Mutiti mikserom dok se svi sastojci ne sjedine. Filovati korpice na sledeci nacin: na dno staviti malo mlevenog lešnika, slatko od ribizle, pa fil. Posuti ih mlevenim lešnik i ribizlama, po želji.

Savet