

Švarcvald korpice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za korpice:

- **100** gcrne cokolade
- **50** gbele cokolade

Za fil:

- **30-takvišanja** i trešanja iz ruma
- **1,5** dlslatke pavlake
- **10 ravnih kašicic**amlevene plazme
- **nekoliko kašikaruma** od voca

Priprema

Korpice: za izradu korpica koristiti ilikonski pleh za male mafine/projice. okoladu izlomiti i u svako udubljenje staviti po malo crne i bele. Staviti u rernu i ukljuciti na 50 stepeni. Kada se cokolada istopi, slikarskom cetkicom razmazati cokoladu po zidovima i po dnu. Nakon toga staviti u zamrzivac na desetak minuta. Izvaditi korpice polako kako se ne bi izlomile. Ivice se biti delimicno izlomljene. Sacuvati delove koji su ostali. Fil: umutiti slatku, pa dodati nekoliko kašika ruma od voca. Na dno svake korpice staviti kašicicu posne mlevene plazme, pa po tri višnje/trešnje, preko slatku pavlaku. Izlomljene delove cokolade staviti u krug oko svake korpice, zabosti u pavlaku. Ukrasiti po želji cokoladnim mrvicama i vocem iz ruma.

Savet