

Stefanove vocne korpice



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 250 g brašna
- 1 kašicica praška za pecivo
- 1 jaje
- 120 g margarina
- 1 kašicica šećera
- 1 kašicica cimeta
- 4 supene kašike vode

Za fil:

- 2 kesice pudinga od vanile
- 800 ml mleka
- 4 supene kašike šećera
- 1/2 kg voća po želji
- 1 želatin
- 200 ml vode

Priprema

Umesiti testo od navedenih sastojaka. Staviti testo u foliju pa ostaviti u frižideru oko sat vremena. Testo razvuci tanko oko 5 mm i vaditi krugove. Stavljati krugove u kalup i dno testa izbockati viljuškom da se testo ne podigne tokom pečenja. Peci na 200 C dok ne porumeni. Zagrejati 600 ml mleka pre nego što provri u njega staviti razmucen puding sa šećerom u 200 ml mleka. Kuvati dok se ne zgusne. Staviti 200 ml vode da se kuva pa u njoj razmutiti želatin. Prohlađen puding sipati u korpice i odgore staviti voće. Svaku koricu preliti sa

razmucenim želatinom.

Savet