

Korpice od jagoda



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pripremu:

- **500 g** brašna
- **250 g** putera ili margarina
- **150 g** šecera
- 1 jaje
- 1 žumance

Za krem:

- **250 ml** mleka
- **50 g** šecera
- **20 g** gustina
- **30 g** putera ili margarina
- 2 žumanceta
- 2 vanilin šecera

Za ukrašavanje:

- 2 dl **Moja Kravica Kuhinjica** slatke pavlake
- jagode

Priprema

Za korpice mikserom penasto umutite puter i šecer pa dodajte jaja. Lagano sve promešajte i ubacite brašno.

Razvucite testo i obložite modle za korpice ili tart. Korpice pecite 10 minuta na 180 stepeni. Ostavite ih da se ohlade.

Za krem sjedinite sve sastojke osim mleka.

Mleko prokuvajte pa lagano dodajte u smesu uz konstantno mešanje.

Fil nastavite da kuvate na pari dok ne dobijete gustu i glatku strukturu.

Korpice filujte kremom i jagodama.

Slatku pavlaku penasto umutite pa špricom ukasite svaku korpicu. Od gore prelijte toppingom od čokolade. Pre služenja korpice rashladite u frižideru.

Savet

Ja sam ovoga puta koristila kupovne korpice pa iz tog razloga nisam stavila postupke pravljenja korpica. Ovo je brži način pripremanja ove poslastice. Sve bude gotovo za 30 minuta.