

# **Punjene cokoladne korpice**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za korpice:**

- **40 komada** papirnih korpica
- **200 g** cokolade za kuvanje

### **Za fil:**

- **2** žumanceta
- **1** celo jaje
- **6 kašika** šecera
- **1 kašik** abrašna
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **1** margarin

### **Za posipanje:**

- **malo** mlevenog kikirikija ili lešnika

## **Priprema**

okoladu otopiti na pari, pa uz pomoć cetkice premazati papirne korpice. Staviti na kratko u frižider da se stegne, pa premazati cokoladom još jednom.

Kada su korpice premazane i drugi put možete po želji u svaki staviti kikiriki ili lešnik, (nije obavezno, ja sam

experimentisala). Ohladiti ih, a za to vreme pripremiti fil, tako što u sud dodati žumanca i jaje, dodati šefer i mikserom umutiti. Zatim dodati istopljenu cokoladu, brašno, margarin i odložiti u frižider. Papirne korpice polako skinuti s cokolade.

okoladne korpice napuniti pripremljenim fillom i stavljati na tacnu.

Dekorisati po želji, mlevenim kikirikijem ili lešnikom i odložiti u frižider.

## **Savet**

Ove okoladne korpice se jako brzo pojedu, ali je najbolje držati ih u frižideru, kako se ni bi topile.