

Vocne korpice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za korpice:

- 4 belanceta
- 200 g šecera
- 100 g šecera u prahu

Za fil:

- 100+200 g čokolade
- 40 g margarina
- 500 ml slatke pavlake
- sveže sezonsko voće

Priprema

4 belanceta umutiti mikserom u čvrst šne, dodati 200 g šecera. Kada se šećer istopi, dodati još 100 g šecera u prahu i umutiti varjačom. Metalni ili silikonski kalup za mafine okrenuti na poleinu i premazati maslacem. Sipati šne u kesu za šlag i praviti korpice, kao spirale. Sušiti ih oko 3 h na 80 C. Ostaviti da se ohlade. Korpice premazati čokoladom: 100 g čokolade i kockica margarina. Pustiti da se čokolada stegne. Za to vreme napraviti čokoladni mus: Umutiti 1/2 l slatke pavlake, dodati 200 g otopljene čokolade i napuniti korpice, (po želji možete dodati i malo ruma u fil). Ukrasiti svežim sezonskim voćem.

Savet