

Malinaste koko korpice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za korpice (6 vecih):

- **100 g** Menadž čokolade
- **1 kašika** ulja

Za fil:

- **300 g** malina
- **4 kašike** šećera
- **1** puding od maline
- **100 ml** mleka
- **1 kesica** šlaga od vanile

Priprema

Za premazivanje silikonskih kalupa: Otopiti čokoladu sa uljem na pari. etkicom premazivati unutrašnjost kalupa, pa staviti u zamrzivac na 5 minuta da se čokolada stegne. Postupak ponoviti još dva puta. Svu čokoladu utrošiti na premazivanje kalupa. Dok cekate da se čokolada stegne u kalupima u zamrzivacu, ostatak čokolade držati nad parom da se nebi stegla.

Maline (malo izmiksati u blenderu) pa staviti u šerpicu sa šećerom na tihu vatru da prokuvaju. Izmeriti kolicinu malina i dodati im još malo vode, tako da ukupna zapremina bude 350 ml vratiti na šporet da prokuva. Posebno razmutiti puding sa 50 ml vode i ukuvati u masu sa malinama svo vreme mešajući dok se ne zgusne. Skloniti sa

vatre i ostaviti da se ohladi. Puniti cokoladne korpice sa kremom od malina. Umutiti šlag od vanile sa 100 ml mleka i dekorisati po želji.

Savet