

Menaž korpice



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 25 gotovih puslica
- **150 g Menaž čokolade**
- **100 g** slatke pavlake
- **1 kašika** likera od čokolade
- **70 g** putera
- **2 kašike** kokosovog brašna
- **nekoliko grozdova** ribizli
- 25 korpica

Priprema

Otopite čokoladu i puter na pari, dodajte pavlaku i liker i sve zajedno mutite da dobijete glatku masu. Ovaj krem ostavite na sat vremena u frižideru da se stegne.

Svaku puslicu smestite u jednu koricu. Fil stavite u špric i filujte ohlaenim kremom. Odozgo svaku pospite kokosom i na vrhu svake korpice stavite po jedno zrno ribizle. Ostavite na hladnom da se stegnu i poslužite.

Savet