

okoladne Menaž korpice



težina: lako

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 caše (od jogurta) šecera
- 2 caše (od jogurta) brašna
- 1/2 caše od jogurtakaka praha
- 1 kesica pršašak za pecivo
- 1 cašaulja
- 1 cašamleka

Fil:

- **600 ml** mleka
- 2 kesice puding od jagode
- **125 g** putera
- **50 g** Menaž cokolade
- **5 kašika** šecera

Ostalo:

- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** Menaž cokolade
- **50 g** Menaž cokolade

Priprema

Izmutiti sastojke za koru pa staviti da se pece na umerenoj temperaturi oko 15 minuta. Kad je kora pecena ostaviti je da se ohladi. Fil: U 100 ml mleka razmutiti puding od jagode, a ostatak mleka sa šećerom staviti da se kuva. Kad provri ukuvati puding. Ostaviti sa strane da se ohladi. Izmutiti puter pa ga sjediniti sa ohladjenim pudingom. Ohladjenu koru izmrviti pa je pomesati sa filom. Dodati 50 g istopljene Menaž cokolade. Rukama lepo sjediniti smesu. Od dobijene smese praviti kuglice.

Svaku kuglicu prstima oblikovati da se dobije u sredini rupa, odnosno da lici na korpicu. Svaku korpicu uvaljati u kokos.

Slatku pavlaku staviti u šerpicu, pa na ringlu da se ugreje. Kada se ugrejala skoliniti sa ringle i dodati 100 g izlomljene Menaž cokolade. Mešati dok se cokolada lepo ne istopi. Ostaviti sa strane da se ohladi, a onda staviti u frižider na sat vremena.

Nakon toga izvaditi slatku pavlaku iz frižidera i umutiti da se dobije krem. Sipati krem u špric za torte i puniti korpice. Istopiti 50 g Menaž cokolade i par korpica napuniti istopljenom cokoladom.

Savet