

Grilijaš korpice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g pecenih i samlevenih lešnika
- 150+400 g **Menaž** čokolade
- 200 g šećera
- 150 g margarina
- 70 papirnih korpica (najmanjih br.1)

Priprema

Ušpinovati šećer, dodati orahe i dobro izmešati. Masu izvaditi na pek papir i ostaviti da se ohladi. Ohlaenu masu samleti na mašini za mlevenje oraha. Od samlevene mase ostavite 50 g na stranu. U šerpu staviti margarin, 150 g čokolade pa kad se istopi dodati mleveni grilijaš. Ostaviti da se masa ohladi. Od mase se dobije otprilike oko 70 kuglica. Rastopiti čokoladu s kašicom ulja, pa time sa unutrašnje strane premazati sve korpice i staviti na kratko u zamrzivac da se čokolada stegne. Postupak ponoviti dva do tri puta. Zatim ih pažljivo okrenuti i iglom polako pocevši od dna odvajati od korpice. Kada se odvoji od papirne ostace čokoladna korpica, u koju se stavlja kuglica grilijaš mase. Svaku koricu posuti mlevenim grilijašim.

Savet