

Mango korpice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Korpice:

- **80 g**masti
- **70 g**prah šecera
- **1**jaje
- **200 g**brašna
- **50 ml**mleka
- **100 g**cokolade

Fil:

- **1 komad**manga
- **150 g**krem sira
- **200 ml**slatke pavlake
- **3 kašike**prah šecera
- **1 kesica**želatin

Priprema

Izmutiti jedno jaje sa šecerom u prahu. Dodati mast i brašno. Po potrebi dodati mleko otprilike 50 ml da se

umesi testo. Od testa oblikovati male loptice velicine oraha. Svaku lopticu rastanjiti pa njom obložiti metalnu korpicu.

Staviti korpice da se peku oko 15 minuta.

Za to vreme spremiti fil. Preliti jednu kesicu želatina sa malo hladne vode. Ostaviti da nabubri. Izmutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu pa je sjediniti sa krem sirom. Dodati nabubreli želatin pa sve lepo sjediniti.

Gotove korpice izvaditi iz modle. okoladu istopiti pa cetkicom premazati svaku korpicu sa unutrašnje strane.

Kada se cokolada stegne puniti korpice filom. Na vrhu ukrasiti seckanim mangom ili nekim drugim vocem po želji.

Savet