

Vocne korpice (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 2 belanca
- 100 g šecera u prahu
- 1 kašicica gustina
- 1 vanilin šecer
- par kapi limunovog soka
- 1 puding od vanile
- 2 žumanca
- 1/2 l mleka
- 50 g šecera
- voce

Priprema

Belanca i limunov sok mutiti, dodavati polako šecer u prahu i vanil šecer i nastaviti mutiti, dok se ne dobije cvrsta krema. Dodati u to gustim i kašikom dobro izmešati.

Smesu sipati u kesu za šlag i na pek-papiru formirati krugove, na rubove sipati malo više smese, tako da se dobije nešto kao plitke posudice.

Ovo se suši na najnižoj temperaturi oko sat vremena.

Puding se izmeša sa žumancima i malo mleka. Ostatak mleka se pomeša sa šecerom i zakuva.

Skloni se u kraj šporeta i istrese puding i meša, dok se ne stegne smesa.

Ohladi se i sa njom se pune bele korpice. Ukrasi se vocem po želji.