

Vocne korpice (3)

Sastojci

Potrebno je:

- 2 žumanca
- 250 ml mleka
- 1 štapic vanile
- 1 kašika brašna
- 75 g šecera
- 1 list lisnatog testa
- 1 jaje
- 8 kašika šecera
- 100 g crne cokolade
- voće – kivi, mango, banana, smokve

Priprema

Isecite testo na velike kvadrate. Tanko ga razvaljajte, a potom isecite krugove, malo veće od dna kalupa za mafine. Krugove nabodite viljuškom i premažite jajem ili vodom. Nakon toga jednu stranu uvaljajte u šećer.

Obilno maslacem premažite dno kalupa za mafine i umetnite krugove tako da pošećerena strana bude prema spolja, ali ne pritiskajte testo. Pecite korpice na 180 stepeni 12 minuta.

Za slatki krem ugrejte mleko sa srcem štapica vanile i pola šecera. Odvojeno umutite žumanca s pola šecera i dodajte brašno. Im mleko provri, malo mleka sipajte u posudu sa žumancima i promešajte. Zatim smesu sa žumancima sipajte u posudu s mlekom i mešajte barem 2 minuta. Sipajte krem u tanjir ili tiganj, koji ste prethodno isprali vodom, i prekritje ga providnom folijom. Pustite da se ohladi i zatim stavite u frižider.

Rastopite cokoladu i premažite unutrašnjost korpica da bi se krem odvojio od njih. Zatim sipajte krem, ali ne do vrha. Ukrasite maštovito raznim iseckanim egzotičnim voćem.