

Vocne korpice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo

- **120 g**margarina ili putera
- **1**žumance
- **3 kašike**šecera u prahu
- **3 kašike**kokosa
- **5-6 punih kašikabrašna tip 400**
- **2-3 kašikeruma**
- **1 kesica**vanilin šecera

Fil I

- **1/2 l**mleka
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **5**žumanaca
- **5 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 g**šlag kreme do vanile
- **1 dl**mleka
- **50 g**putera

Fil II

- **300 g**mešanog bobicastog voća
- **100 g**šecera
- **2 kasicice**pudinga

Priprema

Umutiti margarin, šećer i žumance, pa dodati kokos brašno i sve ostalo. Umesiti testo, istaviti da odstoji sat vremena u frižideru. Razviti tresto i peci korpice u modlicama oko deset minuta na 170 stepeni. Od malo testa napraviti drške za korpice, peci isto kao korpice, nije neophodno.

Fil I: Umutiti žumanca sa šećerom, dodati puding, malo mleka i kuvati u hladnom mleku dok se ne zgusne. U prohlađeno dodati puter i vanilu, pa umucenu šlag kremu sa 1 dl mleka.

Fil 2: Kratko prokuvati voće sa šećerom, dodati puding razmucen u malo vode i prokuvati još nekoliko minuta.

Prohlaeno voće, fil 2, sipati u korpice, po jednu kašiku, preko fil 1, šlag, pa voće.

Savet

Za dekoraciju koristiti šlag i voće po želji, može i iz slatkog.