Korpice sa marcipanom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**marcipana
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **2 kesice**vanilin šecera
- **50 g**margarina
- **4 kašike**vode
- **30 malih**papirnih korpica

Priprema

Od navedene kolicine marcipana napraviti tridesetak kuglica. Istopiti vanilin šecer sa vodom, pa dodati cokoladu i topiti na niskoj temperaturi. Kada se cokolada otopi, skloniti sa ringle, pa dodati margarin i mešati dok se on ne otopi. U papirne korpice sipati kafenu kašicicu cokolade, pa stavljati kuglicu od marcipana. Ostaviti da se stegne. Ujedno cete mešanjem hladiti smesu.

Savet

Prvo sipati okoladu u sve korpice, pa nakon toga stavljati kuglice da se okolada ne bi stegla.