

okoladne korpice sa višnjom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** g cokolade za kuvanje
- **4** kašike ulja
- **1/2** teglevišnja
- **1** kašikaruma
- **1** kašika šecera
- **2** kašike gustina
- prstohvat limuntusa
- **50** goraha

Priprema

Istopiti cokoladu i dodati ulje.

Pripremiti korpice.

Korpice mazati istopljenom cokoladom s cetkicom i staviti u frižider da se ohlade. Postupak ponoviti tri puta.

Višnje ocijediti, a gustin razmutiti sa malo vode.

U sok od višanja dodati rum, šefer, limuntus pa zagrejati. Dodati razmuceni gustin i kuvati dok se ne zgusne. Kad je gotovo dodati višnje i ohladiti.

Malom kašicicom zahvatiti fil i stavljati u korpice od cokolade.

Preostalu cokoladu naliti u svaku korpicu i posuti sa orasima.

Prijatno!

Savet