

# **Korpice sa lešnikom**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Smesa sa lešnicima:**

- **3**žumanca
- **100** gšecera
- **100** gmargarina
- **100** gpecenog, mlevenog, lešnika

### **okoladna smesa:**

- **150** gcrne cokolade
- **50** gmargarina
- **3-4** kašikemleka
- **50** gmlevene plazme

## **Priprema**

Žumanca umutiti sa secerom i kuvati na pari oko 5 minuta, kada provri. U prohlaen fil dodati margarin i mešati dok se ne otopi, nakon toga dodati lešnik. Ostaviti smesu da se ohladi i stegne. Ukoliko vam se ucini da je smesa meka, dodati malo mlevene plazme. Smesa treba da bude dovoljno tvrda da mogu da se prave kuglice, ali ne treba da bude pretvrda. Smesa 2: Otopiti cokoladu sa mlekom. Kada se prohladi, dodati margarin i plazmu. U papirne korpice sipati po kašicu cokolade, pa u sredinu staviti kuglicu od lešnika.

## **Savet**