

Lešnik-ribizla korpice



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Korpice:

- 75 g margarina
- 30 g šećera u prahu
- 1 kesica vanilin šećera
- 150 g brašna
- 1 kašika mlevenog lešnika
- po potrebi rum

Fil:

- 3 dl mleka od soje
- 2 kesice vanilin šećera
- 3 kašike šećera
- 1 puding od vanile
- 1 kašica gustina
- 2 dl slatke pavlake, biljne
- 100 g margarina

Još:

- po potrebi slatko od ribizle
- po potrebi mleven lešnik

Priprema

Korpice: izraditi margarin i brašno, pa dodati ostale sastojke i umesiti testo dodavajući rum. Testo treba da bude strukture kao za vanilice. Ostaviti testo oko pola sata da se odmori, pa napraviti 24 korpice. Peci ih na prevrnutom plehu za male projice ili u modlicama oko 15-tak minuta na 150 stepeni. Fil: mleko i šecere staviti da provri. Oko pola dl mleka ostaviti za rastvaranje pudinga i gustina. Kada mleko provri, ukuvati puding. Kada se puding prohladi, postepeno dodavati margarin i mešati dok se on ne otopi i sjedini sa pudingom. Slatku pavlaku umutiti i dodavati u puding. Mutiti mikserom dok se svi sastojci ne sjedine. Filovati korpice na sledeći način: na dno staviti malo mlevenog lešnika, slatko od ribizle, pa fil. Posuti ih mlevenim lešnikom i ribizlami, po želji.

Savet