

okoladne korpice



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za korpice:

- 2 dl vode
- 300 g šecera
- 300 g mlevenih oraha
- 100 g mlevenog keksa
- 2 kašike ulja
- 200 g čokolade za kuvanje
- 200 g žele kocki
- 1 kašikaruma
- oko 50 korpica za kolace - najmanjih

Priprema

U šerpu sipati vodu sa šećerom i pustiti kad provri da vri jedno 2-3 minuta.

Dodati orahe i keks i to sve sjediniti. Ako bude redje dodati još malo mlevenog keksa, da bude gusto kao mleveno slavonsko žito. Zatim dodati kašiku ruma.

Sipati ulje u šerpicu, u koju dodamo i izlomljenu čokoladu pa je otopiti i obložiti korpice.

U korpice obložene cokoladom dodavati fil od oraha i keksa.

Sitno oseckati žele, pa kad napunite korpice cokoladom i filom odozgo reati žele, što šarenije.

Savet

Napunjene korpice staviti u frižider na nekoliko sati, najbolje je ovaj kola praviti dan ranije, pa kad se stvrdne okolada, skinuti pažljivo korpice. I doćicete okloadne korpice!! :)