

Punjene cokoladne korpice



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za korpice:

- **40 komada** papirnih korpica
- **200 g** cokolade za kuvanje

Za fil:

- 2 žumanceta
- 1 celo jaje
- **6 kašika** šecera
- **1 kašika** brašna
- **100 g** cokolade za kuvanje
- 1 margarin

Za posipanje:

- **malo** mlevenog kikirikija ili lešnika

Priprema

okoladu otopiti na pari, pa uz pomoc cetkice premazati papirne korpice. Staviti na kratko u frižider da se stegne, pa premazati cokoladom još jednom.

Kada su korpice premazane i drugi put možete po želji u svaki staviti kikiriki ili lešnik, (nije obavezno, ja sam

experimentisala). Ohladiti ih, a za to vreme pripremiti fil, tako što u sud dodati žumanca i jaje, dodati šećer i mikserom umutiti. Zatim dodati istopljenu čokoladu, brašno, margarin i odložiti u frižider. Papirne korpice polako skinuti s čokolade.

okoladne korpice napuniti pripremljenim fillom i stavljati na tacnu.

Dekorirati po želji, mlevenim kikirikijem ili lešnikom i odložiti u frižider.

Savet

Ove okoladne korpice se jako brzo pojedu, ali je najbolje držati ih u frižideru, kako se ni bi topile.