

## Vocne korpice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

## Sastojci

### Za korpice:

- **4**belanceta
- **200** gšecera
- **100** gšecera u prahu

### Za fil:

- **100+200** gcokolade
- **40** gmargarina
- **500** mlslatke pavlake
- sveže sezonsko voce

## Priprema

4 belanaceta umutiti mikrsreom u cvrst šne, dodati 200 g šecera. Kada se šecer istopi, dodati još 100 g šecera u prahu i umutiti varjacom. Metalni ili silikonski kalup za mafine okrenuti na poleinu i premazati maslaczem. Sipati šne u kesu za šlag i praviti korpice, kao spirale. Sušiti ih oko 3 h na 80 C. Ostaviti da se ohlade. Korpice premazati cokoladom: 100 g cokolade i kockica margarina. Pustiti da se cokolada stegne. Za to vreme napraviti cokoladni mus: Umutiti 1/2 l slatke pavlake, dodati 200 g otopljene cokolade i napuniti korpice, (po želji možete dodati i malo ruma u fil). Ukrasiti svežim sezonskim vocem.

## Savet