Ukrasne cokoladne korpice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**Menaž cokolade
- **200 g**mlevenog keksa
- **50 g**mlevenog šecera
- **250 g**margarina za kolace
- **malo**mleka
- **2**žumanceta
- **1**jaje
- **1 kesica**šlaga
- **100 g**bele cokolade

Priprema

Na pari istopiti belu i crnu cokoladu, svaku posebno. Papir za pecenje iseci na trake željene velicine. Zatim svaku traku išarati po želji, ali tako da budu spojene sve crte kako se ne bi cokolada lomila prilikom skidanja papira. Staviti na 10 sekundi u frižider da se stegne. Izvaditi iz frižidera, skinuti papir i korpice opet vratiti u frižider.

Umutiti jaja sa šecerom i dodati 200 g margarina. Dodati i preostalu istopljenu crnu cokoladu. Fil staviti u frižider.

Podlogu za korpice napraviti tako da umesiti 50 g margarina sa 200 g mlevenog keksa i malo mleka, pa okruglom modlom vaditi "koru". Na podlogu staviti ukrasnu korpicu i puniti filom.

Na kraju izlupati šlag i ukrasiti korpice po želji.

Savet

Za korpice koristim ašu koju obmotam pek-papirom i krajeve zalepim selotejp trakom i na osnovu toga pravim korpice. A tom istom ašom vadim i "koru" kako bi korpica stajala na njoj. Jako je jednostavno. :)