

# **Malinaste coko korpice**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Za korpice (6 vecih):**

- **100 g** Menaž cokolade
- **1** kašikaulja

### **Za fil:**

- **300 g** malina
- **4** kašike šecera
- **1** puding od maline
- **100 ml** mleka
- **1** kesica šлага od vanile

## **Priprema**

Za premazivanje silikonskih kalupa: Otopiti cokoladu sa uljem na pari. etkicom premazivati unutrašnjost kalupa, pa staviti u zamrzivac na 5 minuta da se cokolada stegne. Postupak ponoviti još dva puta. Svu cokoladu utrošiti na premazivanje kalupa. Dok cekate da se cokolada stegne u kalupima u zamrzivacu, ostatak cokolade držati nad parom da se nebi štegla.

Maline (malo izmiksati u blenderu) pa staviti u šerpicu sa šecerom na tihu vatru da prokuvaju. Izmeriti kolicinu malina i dodati im još malo vode, tako da ukupna zapremina bude 350 ml vratiti na šporet da prokuva. Posebno razmutiti puding sa 50 ml vode i ukuvati u masu sa malinama svo vreme mešajuci dok se ne zgusne. Skloniti sa

vatre i ostaviti da se ohladi. Puniti cokoladne korpice sa kremom od malina. Umutiti šlag od vanile sa 100 ml mleka i dekorisati po želji.

## Savet