

## *Korpice sa lešnikom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za cokoladne korpice:**

- **40-50** papirnih korpica
- **40-50**lešnika
- **300 g Menaž cokolade za kuvanje**

#### **Za fil:**

- **250 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **300 g** mlevene plazme
- **3-4 kašičice** likera po želji

### **Priprema**

Na tacni pripremiti 40-50 papirnih korpica...Otopiti 300 g cokolade (moj savet je upotrebiti Menaž cokoladu i otapati je u manjim kolicinama) na pari i sipati kašicicom u svaku korpicu. Cokoladu lepo razliti okretanjem korpice ili cetkicom premazati pažljivo dno i ivice svake korpice, ostaviti da se cokolada lepo stegne. Postupak ponoviti tri puta. U međuvremenu pripremiti fil za punjenje koji može biti po želji svake domacice... Kombinacija koju ja najčešće koristim je sledeca: Umutiti penasto 250 g margarina sa 200 g šecera u prahu, dodati 300 g mlevene plazme, 3-4 kafene kašičice liker Baileys, masu dobro sjediniti. Od mase praviti lepe kuglice i puniti prethodno obložene korpice cokoladom, voditi racuna da pri vrhu korpice ostane dovoljno mesta za prelivanje (zatvaranje) cokoladom. Posle punjenja korpice preliati cokoladom, a na sredinu dodati lešnik. Ostaviti korpice da se dobro ohlade i cokolada sasvim stegne, tek onda otvoriti korpice i složiti na tacnu za poslužnje (po želji gotove praline možete prebaciti u nove papirnate korpice).

## **Savet**

Uživajte u svakom slatkom zalogaju...