

## ***?okoladne korpice***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za korpicu:**

- **100 g** cokolade
- **2 kašikeulja**

### **Priprema**

Za izradu cokoladnih korpica potrebne su vam silikonske modlice. ?okoladu otopimo sa malo ulja, 100 g sa dve supene kašike i pustimo kratko da se prohladi, ali mora ostati tecna. Silikonskom cetkicom nanesimo tanki sloj cokolade na korpicu. Nebitno je ako svi delovi ne budu lepo pokriveni pošto nanosimo još dva sloja. Posle prvog sloja korpice idu nekoliko minuta u zamrzivac. Postupak ponavljamo još dva puta. Nakon treceg sloja i hla?enja lagano odvajamo silinonsku korpicu od cokolade. Možete koristiti mlecnu cokoladu, belu i crnu. A možete ih i kombinovati. Gotove korpice možete puniti raznim kremovima, vocem i sladoledom.

### **Savet**