

## ***?okoladne Menaž korpice***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 2 **caše (od jogurta)**šecera
- 2 **caše (od jogurta)**brašna
- 1/2 **caše od jogurta**kakao praha
- 1 **kesica**prašak za pecivo
- 1 **caš**aulja
- 1 **caš**amleka

#### **Fil:**

- **600 ml**mleka
- 2 **kesice**puđing od jagode
- 125 **g**putera
- 50 **g****Menaž** cokolade
- 5 **kašika**šecera

#### **Ostalo:**

- 200 ml slatke pavlake
- 100 g Menaž čokolade
- 50 g Menaž čokolade

## Priprema

Izmutiti sastojke za koru pa staviti da se pece na umerenoj temperaturi oko 15 minuta. Kad je kora pecena ostaviti je da se ohladi. Fil: U 100 ml mleka razmutiti puding od jagode, a ostatak mleka sa šecerom staviti da se kuva. Kad provri ukuvati puding. Ostaviti sa strane da se ohladi. Izmutiti puter pa ga sjediniti sa ohladjenim pudingom. Ohladjenu koru izmrviti pa je pomesati sa filom. Dodati 50 g istopljene Menaž čokolade. Rukama lepo sjediniti smesu. Od dobijene smese praviti kuglice.

Svaku kuglicu prstima oblikovati da se dobije u sredini rupa, odnosno da lici na korpicu. Svaku korpicu uvaljati u kokos.

Slatku pavlaku staviti u šerpicu, pa na ringlu da se ugrije. Kada se ugrijala skoliniti sa ringle i dodati 100 g izlomljene Menaž čokolade. Mešati dok se čokolada lepo ne istopi. Ostaviti sa strane da se ohladi, a onda staviti u frižider na sat vremena.

Nakon toga izvaditi slatku pavlaku iz frižidera i umutiti da se dobije krem. Sipati krem u špric za torte i puniti korpice. Istopiti 50 g Menaž čokolade i par korpica napuniti istopljenom čokoladom.

## Savet