

okoladne korpice (4)



težina: **lako**

za: **48** osoba

време pripreme: **40** min

Sastojci

Fil za punjenje korpica:

- **200 g** margarina
- **200 g** prah šećera
- **300 g** mlevenih oraha
- **2 kašičice** rum
- **1** limun (samo sok)
- **100 g** žele bombona (sitno iseckanih)

okoladni fil:

- **200 g** margarina
- **200 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Fil za punjenje korpica: Margarin umutiti penasto sa prah šećerom i vanil šećerom, zatim dodati orahe, rum, sok od limuna i iseckane žele bombone pa sve dobro umutiti.

Pripremljenim filom puniti korpice, fil u korpicama lepo kašičicom izravnati.

okoladni fil: Margarin umutiti penasto pa mu dodati cokoladu otopljenu na pari i sve dobro umutiti mikserom.

okoladni fil nanositi pomocu šprica na napunjene korpice.

Po želji posuti raznobojnim mrvicama, mlevenim orasima ili po vašoj želji.

Pripremljena korpica.

Savet

Od ove smese ispalo mi je 48 korpica.