

okoladne korpice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** cokolade
- **50 g** margarina
- **1 kašik** ulja
- **100 g** seckanih žele bombona
- **100 g** kandiranog voca

Za ukrašavanje:

- **70 g** bele cokolade
- **15 g** margarina
- **po želji** jestiva boja za kolace
- **po želji** ukrasne zvezdice

Priprema

okoladu sa uljem i margarinom otopiti na pari, pa njom premazati unutrašnjost papirnatih korpica.

Sacekati da se cokolada malo stegne, pa unutrašnjost posuti seckanim žele bombonama i kandiranim vocem.

Sve zaliti preostalom otopljenom cokoladom do vrha. Ostaviti na hladnom da se korpice stegnu.

Nakon nekoliko sati pažljivo odvojiti papirnate korpice i ukrasiti kolacice. Na tihoj vatri otopiti belu cokoladu

sa margarinom, pa dodati jestivu boju po želji i dobro promešati. Svaku korpicu preliti sa malo preliiva u boji, pa staviti na njih ukrasne zvezdice.

Savet