

Šarene korpice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** mlevenih oraha
- **150 g** šecera
- **75 ml** vode
- **150 g** cokolade
- **2 kašičice** ulja
- **200 g** posnih žele bombona
- **1 kašikasitno** mlevenih oraha

Priprema

Postupak pripreme cokoladnih korpica: Rastopiti cokoladu s kašičicom ulja, pa time sa unutrašnje strane premazati sve korpice i staviti na kratko u zamrzivac da se cokolada stegne. Postupak ponoviti dva do tri puta. Zatim ih pažljivo okrenuti i iglom polako pocevši od dna odvajati od korpice.

Postupak pripreme fila: Staviti šecer i vodu da zakuvaju i cim provri pustite da vri otprilike 15 sekundi. Sklonite sud sa šporeta, dodajte orahe i dobro ih izmešajte. Masa ce delovati pomalo lepljiva, ali tako treba. Od cele mase odvojiti 1 kašiku da biste napravili drškice za korpice. ?okoladne korpice puniti prohlafenom smesom od oraha. ?okolada ce se pomalo otapati i to je dobro jer ce se tako bolje vezati za masu. U masu koju ste odvojili za drškice dodati otprilike 1 kašiku mlevenih oraha, izmesiti kao testo i napraviti drškice, umakati ih u cokoladu, pa ih staviti u frižider da se stegnu. Za to vreme sitno iseckati žele bombone, trebalo bi da budu u više boja, žuta, crvena, narandžasta i obavezno zelena. Drške zabadati u korpice, pa onda staviti raznobojne seckane žele bombone.

Savet

Količina je za 20 korpica.