

okoladne korpice sa sosom od malina



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za korpice:

- **oko 20** papirnih korpica (najmanjih br.1)
- **100 g** čokolade
- **1 kašičica** ulja

Sos od malina:

- **250 g** malina
- **100 g** šećera
- **100 ml** vode
- **1/2 kesica** pudinga od maline

Priprema

Rastopiti čokoladu s kašičicom ulja, pa time sa unutrašnje strane premazati sve korpice i staviti na kratko u zamrzivac da se čokolada stegne. Postupak ponoviti dva do tri puta. Zatim ih pažljivo okrenuti i iglom polako pocevši od dna i odvajati od korpice. Kada se odvoji od papirne ostace čokoladna korpica. U posudu staviti maline, šećer i 50ml vode ili soka od maline, prokuvati i kada se šećer otopi, dodati puding od maline razmućen u preostalih 50ml vode ili soka od maline. Kuvati dok se ne zgusne. Ohlaenim sosom filovati korpice.

Savet