

Fant-coko-vocne korpice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrbno je:

- **300 g** cokolade
- **2** jajeta
- **100 g** srednjeg šecera
- **50 g** putera
- **100 g** mleka u prahu
- **100 g** mlevene plazme
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 kašik** aulja
- **300 g** voća po izboru

Priprema

Pripremite kalupe za korpice, ja sam koristila silikonske, koji ujedno mogu služiti i za posluž enje.

100 grama cokolade otopite na tihoj vatri sa kašikom ulja, sipajte u svaki kalup po kašičicu cokolade i lagano okretanjem kalupa, obložite zidove kalupa cokoladom. Ostavite da se cokolada stegne.

Za to vreme na pari kuvajte jaja sa šecerom, kada dobiju potrebnu gustinu, dodajte puter, mešajte da se masa sjedini, zatim dodajte, mleko u prahu, omekšalu cokoladu i na kraju mlevenu plazmu. Sve sjedinite mešanjem. Sklonite sa vatre i malo sacekajte da se prohladi. Voce operite, skinite peteljke.

U svaki kalup sipajte po 1 kašiku pripremljenog fila. Preko fila rasporedite voće.

Kalupe dopunite preostalim filom, ostavite da se ohladi u frižideru.

Servirajte, poslužite, dekorišite po svom ukusu.

Ukus čokolade i voća je bar za mene fantastičan.

Savet