

## *Punjene poslasticarske korpice*



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za korpice:**

- **250 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **1** jaje
- **500 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **70 ml** mleka
- **1 kašika** soka od limuna

#### **Za fil:**

- **3** jajeta
- **200 g** šećera u prahu
- **100 g** čokolade
- **200 g** maslaca
- **150 g** mlevene plazme
- **3 kašike** rumuna

#### **Za glazuru:**

- **100 g** čokolade
- **3 kašika** ulja

### **Priprema**

Umutiti margarin šećer i jaje. Postepeno dodavati brašno, prašak za pecivo mleko i sok od limuna. Umesiti glatko mesto, podeliti na male loptice. Lopticu staviti u kalup za korpice i oblikovati (kao na slici).

Pripremljene korpice poreati u pleh. Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Odmah vruće vaditi iz kalupa.

Na pari skuvati jaja i šećer. Dodati čokoladu, maslac, rum i mleveni keks. Mikserom izjednčiti pripremljen fil.

Pripremljene korpice puniti filom.

Otopiti čokoladu sa uljem i izjednčiti glazuru pa svaku koricu preliti.

## **Savet**