

Korpice sa cokoladom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

cokolada

- 250 g brašna
- 1 kašikamed
- 1 komadjaje
- 150 gšecera
- pola kašikicesoda bikarbona
- 200 mlslatka pavlaka
- 100 gcokolade
- 100 gcokolade
- 120 gmasti
- 3 kašikeulje

Priprema

Prvo napraviti fil. Slatku pavlaku staviti u šerpicu zagrevati je do tacke kljucanja. Skloniti sa vatre pa u nju staviti 100 g izlomljene cokolade. Mešati sve vreme dok se cokolada ne istopi i sjedini sa pavlakom. Onda ostaviti na hladnom mestu da se skroz ohladi i stegne.

Izmutiti viljuškom mast, šecer i jaje. Dodati kašiku toplog meda. U posudu za mešenje staviti brašno dodati izmucenu smesu i sodu bikarbonu Umesiti testo. Od testa odvajati po malo pa puniti podmazane kalupe za korpice. Staviti korpice da se peku desetak minuta na 180 stepeni. Odmah vruce izvaditi iz kalupa. Istopiti 100 g cokolade sa tri kašike ulja pa cetkicom premazati svaku korpicu sa unutrašnje strane.

Ohladjenu slatku pavlaku sa cokoladom izmutiti mikserom da se dobije cvrst krem. Pomocu šprica za šlag napuniti korpice filom i dekorisati po želji.

Savet