

Vocne korpice sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** krem sira
- **125 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilinog šećera
- **1 kesica** šlag pena
- **150 g** maline (smrznute ili sveže)
- **150 g** mlevenog keksa
- **po potrebi** crvena prehrambena boja
- **150 ml** čokoladne glazure
- **15** jestivih korpica
- **100 g** malina za ukrašavanje korpica

Priprema

Mikserom umutiti sir, šećer u prahu i vanilu, dodati maline i još jednom dobro sve umutiti.

Umutiti kesicu šlaga sa malo mleka (po potrebi) pa ga umešati zajedno sa prehrambenom bojom.

Na kraju umešati i mleveni keks, promešati i staviti u frižider da se hladi najmanje dva sata.

Smesu izvaditi iz frižidera, od nje oblikovati kuglice, pa svaku kuglicu umociti u čokoladnu glazuru. Kuglice staviti u jestive korpice. Korpice ukrašiti komadicima iseckane maline.

Savet

Nova vest, nova bura, stiže nam kulinarke najlepša Menaž glazura. Stvarno je odlična glazura, lako i brzo preliješ kolač kao ja moje voćne korpice. Prijatno!