

## ***Korpice sa malinama***



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Korpice:**

- **250 g** brašna
- **1 kašika** meda
- **1** jaje
- **150 g** šecera
- **1/2 kašice** sode bikarbne
- **100 g** čokolade
- **120 g** masti
- **3 kašike** ulja

#### **Fil:**

- **500 ml** mleka
- **2 kesice** puding malina
- **4 kašike** šecera
- **150 g** putera
- **200 g** malina

### **Priprema**

Prvo napraviti fil. Staviti 400 ml mleka sa šecerom da se kuva, a u preostalo mleko razmutiti puding. Kada mleko provri ukuvati puding. Ostaviti ga da se ohladi, a za to vreme dok se puding hladi napraviti korpice.

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. Od ove kolicine testa bude oko 40 korpica. Staviti korpice da se peku desetak minuta na 180 stepeni. Odmah vruce izvaditi iz kalupa. Istopiti 100 g cokolade sa tri kasike ulja pa cetkicom premazati svaku koricu sa unutrašnje strane.

Kada se puding ohladio sjediniti ga za omekšalim puterom. Staviti fil u poslasticarsku kesu pa napuniti korpice. Na svaku koricu staviti po jednu malinu... ili više... po želji. Ovi kolacici su najljepši kada odstoje bar jedan dan, onda korpice omekšaju i budu baš kako treba.

## **Savet**