

## ***Kupe***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za masu za kupe:**

- **ostatak** fila za cokoladne korpice
- **50-100 g** plazma keksa
- **50 g** pecenog mlevenog lešnika

### **Za glazuru:**

- **50 g** bele cokolade
- **2-3 kockice** crne cokolade
- **1 puna kašičica** nes kafe
- **1-2 kašičice** mleka
- **2 kašičice** ulja

### **Za ukršavanje:**

- **malo seckanih** pecenih lešnika

## **Priprema**

Masi za fil za cokoladne korpice dodati keksci lešnik tako da se masa dovoljno zagusi da se rukama mogu oblikovati kupe. Ostaviti ih malo u frižider da se stegnu, a onda ih preliti glazurom.

Za glazuru rastopiti cokolade sa uljem i nes kafom rastopljenom u mleku. Kašičicom sa vrha polivati kupe sa

svih strana da se sliva u mlazu. Kupe se mogu posuti (uvaljati) sa seckanim lešnikom i onda kupe lice jelkice. Ova glazura je izuzetnog ukusam.

## **Savet**

Greškom sam napravila veću meru (nego što je potrebno) fila za čokoladne korpice ?iji sam recept prethodno objavila. Rešila sam da ga iskoristim i dodala mu keks i lešnike, napravila kupe, prelila ih glazurom i posula lešnikom. Tako sam dobila još jedan kolač koji je sve koji su probali oduševio. Ova glazura im je dala posebno lep ukus.