

Korpice sa pekmezom od kajsija

Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 1 margarin
- 300 g šecera
- brašno po potrebi
- pekmez od kajsija
- 2 kašika sirceta
- 1 prašak za pecivo

Priprema

5 žumanaca umutiti sa 100 g šecera, dodati jedan margarin, prašak za pecivo i brašna, da se dobije kompaktno testo.

Umutiti 5 belanaca sa 200 g šecera i dodati 2 kašike sirceta. Od testa praviti kuglice velicine oraha i oblikovati u plehu-modli za korpice.

Na svakoj korpici, utisnuti prstom udubljenje i staviti pekmez. Prekriti umucenim belancetom. Peci 20 minuta na 200 stepeni.

Prohladjene korpice vaditi iz modlica i stavljati u papirne korpice. Ukrasiti toppingom i cokoladnim mrvicama.