

Plazma korpice



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Korpice:

- **500 g** mlevenog plazma keksa
- **2-3 kašike** kakaoa
- **300 g** margarina
- **3** belanca
- **150 g** šećera
- **6 kašika** mleka

Za posipanje modlica:

- **50 g** mlevenog plazma keksa

Fil:

- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** čokolade

Priprema

Belanca umutiti sa šećerom pa dodati keks, kakao i mleko, sjediniti a zatim dodati i umućen margarin pa sve

dobro izmesiti rukama da se smesa sjedini.

Modlice za korpice nakvasiti vrucom vodom i posuti sa mlevenim keksom, od smese oblikovati kuglice pa ih utisnuti u modlice.

Fil: okoladu otopiti na pari, slatku pavlaku umutiti pa joj dodati prohladnu otopljenu cokoladu i sve sjediniti mikserom.

Filovanje: Prstom na svakoj korpici napraviti udubljenje pa pomocu šprica filom filovati korpice. Ukrasiti korpice po želji.

Savet