

Vocne korpice (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za korpice:

- **250** gmlevenog keksa
- **3** kašikemlevenih oraha
- **125** gprah šecera
- **1** vanil šecer
- **2** kašiciceekstrakta vanile
- **50** gomekšalog putera
- par kašikamleka

Za nadev:

- **1/3**vanil krema (objavljen za Jafa tortu)
- **300** gjagoda
- **2** kašikegustina
- ili **1** kesicaželatina
- **100** gšecera
- **1**vanil šecer

Priprema

Od navedenih sastojaka za korpice napraviti ujednacenu masu. Po potrebi dodati mleka. Od smese uzimati po malo (kao za kuglice) pa spustati u papirne korpice koje stoje u kalupu za mini projice, a možete i direkto u kalup bez korpica. Uzeti rakijsku cašicu pa njenim dnom pritisnuti masu od keksa vrteći je malo u krug da se napravi ravno dno.

Na svaku korpicu sipati po dve kašicice vanil krema. Meni je ostalo krema od torte pa sam ga iskoristila za ove korpice, a možete napraviti i klasican žuti vanil krem.

Voce skuvati sa šecerima i gustinom ili želatinom. Zgusnuto voce ohladiti pa sipati u svaku korpicu preko krema. Ohladiti u frižideru da se stegnu. Onda ih izvaditi i služiti. Možete ih ukrasiti, a i ne morate. Ja sam ih ukrasila sa lišticima badema.

Savet

Korpice su lagane i osvežavajuće, a mogu se praviti i sa drugim voem.