

Vocne korpice (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za korpice:

- **250 g** mlevenog keksa
- **3 kašike** mlevenih oraha
- **125 g** prah šecera
- **1** vanil šecer
- **2 kašice** ekstrakta vanile
- **50 g** mekšalog putera
- **par kašika** mleka

Za nadev:

- **1/3** vanil krema (objavljen za Jafa tortu)
- **300 g** jagoda
- **2 kašike** gustina
- **ili 1 kesica** želatina
- **100 g** šecera
- **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 čašicu 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 klasičan žuti vanil krem.

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

Savet

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