Uskršnje korpice

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Korpice:

- **300 g**brašna
- **1 kašika**meda
- **1**jaje
- **100 g**masti
- **150 g**šecera
- **1/2 kašicice**sode bikarbone
- **100 ml**mleka
- **100 g**bele cokolade
- **100 g**tamne cokolade

Ostalo:

- **1**puding sa ukusom vanile
- **300 ml**mleka
- **3 kašike**šecera
- **100 g**margarina
- **po potrebi**prehrambena boja
- **100 g**bele cokolade
- **po potrebi**mleveni keks

Ostalo:

- **100 g**šlaga
- **po potrebi**zelena prehrambena boja

Priprema

Mikserom umutiti mast, šecer, jaja i med. Dodati brašno i sodu bikarbonu pa umesiti testo uz dodavanje mleka.

Razviti oklagijom, izvaditi krugove te obložiti modlice za mini tart. Od ostatka testa napraviti trake i uviti ih u spiralu.

Modlice sa testom i spirale staviti u pleh pa peci oko 5 minuta. Pecene korpice izvaditi iz modlica. Otopiti belu cokoladu namazati unutrašnjost korpica. Zatim otopiti tamnu cokoladu pa njome premazati rubove korpica.

Ostatkom cokolade namazati spiralne drške. Za jaja skuvati mleko sa šecerom. Dodati margarin mesati da se otopi, a potom zakuvati puding. U ohlaen puding dodati keks i sjediniti.

Od dobijene smese oblikovati jaja pa ih preliti otopljenom belom cokoladom obojenom prehrambenom bojom po želji.

Umutiti šlag, dodati zelenu boju te špricom napuniti korpice.

Poredjati jaja preko trave od šlaga i staviti spiralne drške.

Savet