

Medene korpice sa jagodama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Korpice:

- **250 g**brašna
- **2 kašikemeda**
- **1**jaje
- **150 g**šecera
- **1/2 kašicicesode** bikarbone
- **100 g**cokolade
- **120 g**margarina
- **2 kašikeulja**

Fil:

- **500 ml**mleka
- **2 kesice**pudinga od maline
- **4 kašike**šecera
- **150 g**margarina
- **300 g**jagoda
- **100 g**šлага

Priprema

Prvo napraviti fil. Staviti 400 ml mleka sa šecerom da se kuva, a u preostalo mleko razmutiti puding. Kada mleko provri ukuvati puding. Ostaviti ga da se ohladi, a za to vreme dok se puding hlađi napraviti korpice. Izmutiti viljuškom margarin, šecer i jaje. Dodati dve kasike toplog meda. U posudu za mešenje staviti brašno dodati izmucenu smesu i sodu bikarbonu. Umesiti testo. Od testa odvajati po malo pa puniti podmazane kalupe

za korpice. Od ove kolicine testa bude oko 40 korpica. Staviti korpice da se peku desetak minuta na 180 stepeni. Odmah vruce izvaditi iz kalupa. Istopiti 100 g cokolade sa dve kašike ulja pa cetkicom premazati svaku korpicu sa unutrašnje strane. Kada se puding ohladio sjediniti ga za omekšalim puterom. Jagode iseckati pa staviti po dva tri manja komada jagode u korpicu preko cokolade. Staviti fil u poslasticarsku kesu pa napuniti korpice. Izmutiti šlag pa i njega staviti u poslasticarsku kesu i ukrasiti korpice. Na vrh korpice staviti ili jednu vecu jagodu ili je preseci na dva tri dela pa tako staviti.

Savet