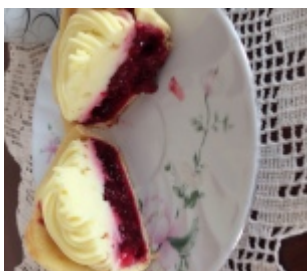


## Vocne korpice (6)



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- 1jaje
- 250 gmargarina
- 1/4 kockicekvasca
- 1 šoljamleka
- 1 kašikamasti
- 2 kašikekristal secera
- 600 gbrašna
- 1/2 kgvoca (jagode, maline, višnje, trešnje)
- 2-3 kašikešecera
- 1 kesicapudinga od vanile
- 1 šoljicamleka
- 1 lmleka
- 10 kašikašecera
- 3 kesicepudinga od vanile
- 1 kašikagustina
- 250 gmargarina

## Priprema

Kora: Staviti kvasac u mleko, malo da nadoe. Umutiti margarin sa šećerom, zatim dodati jaje, kvasac i mast (ili puter). Na samom kraju dodati brašno i zamesiti testo (testo treba da se odvaja od posude). Testo ostati preko noci da odstoji. Peci na 180 stepeni 10tak minuta. Korpice peci u kalupu od mafina. Od ove kolicine testa ispadne 50 korpica.

Fil I: Prokuvati voće i šećer i dodati 1 puding rastvoren u šolji mleka. Fil kuvati još malo. Kada se fil prohladi mikserom i toplo stavljati u korpice.

Fil II: Na pari skuvati 1 l mleka, 10 kašika šećera, puding i 1 kašiku gustina. Gotov fil skloniti s vatre i dobro ohladiti. Margarin umutiti, staviti u fil i još malo mutiti. Stavljati spricem fil II preko fila I. Za ovu meru korpica treba dupla mera fila I.

## **Savet**

Predivan kola koji se topi u ustima, spoj voća i vanile.... Preporučujem svima koji vole vone, kremaste i lagane kolae.