

Plazma korpice (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- **180** gšecera u prahu
- **100** gmargarina
- **400** gmlevene plazme
- **200** gcokolade
- **2** kašikeulja
- **po** željilešnik, maline ili jagode
- **100** gseckane žele kocke

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom u prahu i kuvati na pari 10 ak minuta. U vruće dodati margarin i mutiti dok se ne rastopi. Mlevenu plazmu sipati u posudu i preiti sa vrućim filom i dobro izmešati. Uzimati po kuglicu stavljati u silikonske kalupe za mafine, rastanjiti i napraviti udubljenje kao korpice (ja sam uzela u obliku srca, a može se koristiti i papirne korpice postavljene u kalupe za mafine). Rastopiti cokoladu sa uljem i sipati u kalupe do pola. Staviti po 1 lešnik, malo seckanog želea i po neku malinu ili jagodu. Ostaviti da se stegne i služiti. Vrlo su dekorativne i uksne.

Savet