

izkejk korpice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za korpice:

- **400** gmlevenog plazma keksa
- **200** gotopljenog putera
- **100** mlmleka

Fil sa sirom:

- **300** gkrem sira
- **200** mlslatke pavlake
- **120** gšecera u prahu
- **2** kesicevanilin šecera sa burbonom

Vocni preliv:

- **300** gvoca (po želji)
- **50** gšecera

Priprema

Smesa za korpice: Kalup za mafine, od 12 komada, obložiti providnom folijom (velicina otvora kod mog kalupa je bila, širina-7cm i dubina-3cm).

U odgovarajucu posudu staviti mleveni kesk i preliti ga sa otopljenim puterom i mlekom. Rukom dobro sjediniti

smesu. Smesu sa keksom podeliti na 12 jednakih loptica. Svaku lopticu staviti u otvor kalupa i prstima formirati korpicu.

Korpice ostaviti u grižideru jedan sat.

preliv: Voce staviti u manju dublju posudu, posuti ga sa šecerom i promešati. Ja sam koristila maline, višnje i ribizle (zamrznuto). Vi stavite voce koje volite. Ako koristite sveže voce dodajte 3-4 kašike vode. Kuvati na srednjoj temperaturi dok se tecnost malo zgusne (meni je trebalo 10-ak minuta). Ostaviti da se ohladi.

Fil sa sirom: U odgovarajuću dublju posudu sipati slatku pavlaku i umutiti je, uz postepeno dodavanje mešavine šecera u prahu i vanilin šecera sa burbonom. Dodati krem sir i umutiti.

Korpice izvaditi iz frižidera. Svaku korpicu odvojiti od providne folije i poreati ih na tacnu za kolace. U korpice staviti po dve kašike fila. Preko fila preliti sa po dve male kašice vočnog preliva.

Ostaviti korpice pola sata u frižider, pa ih poslužite. Ako možete toliko da izdržite...

Recept sam videla na blogu Mogu ja to sama.

Savet