

Vocne korpice (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 2 belanca
- 100 g šećera u prahu
- 1 kašičica gustina
- 1 vanilin šećer
- par kapi limunovog soka
- 1 puding od vanile
- 2 žumanca
- 1/2 l mleka
- 50 g šećera
- voće

Priprema

Belanca i limunov sok mutiti, dodavati polako šećer u prahu i vanil šećer i nastaviti mutiti, dok se ne dobije čvrsta krema. Dodati u to gustin i kašikom dobro izmešati.

Smesu sipati u kesu za šlag i na pek-papiru formirati krugove, na rubove sipati malo više smese, tako da se dobije nešto kao plitke posudice.

Ovo se suši na najnižoj temperaturi oko sat vremena.

Puding se izmeša sa žumancima i malo mleka. Ostatak mleka se pomeša sa šećerom i zakuva.

Skloni se u kraj šporeta i istrese puding i meša, dok se ne stegne smesa.

Ohladi se i sa njom se pune bele korpice. Ukrasi se vocem po želji.