

Vocne korpice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo

- **120 g** margarina ili putera
- **1** žumance
- **3 kašike** šećera u prahu
- **3 kašike** kokosa
- **5-6 punih kašika** brašna tip 400
- **2-3 kašike** rumuna
- **1 kesica** vanilin šećera

Fil I

- **1/2 l** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **5** žumanaca
- **5 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **100 g** šlag kreme do vanile
- **1 dl** mleka
- **50 g** putera

Fil II

- **300 g** mešanog bobicačog voća
- **100 g** šećera
- **2 kašice** pudinga

Priprema

Umutiti margarin, šećer i žumance, pa dodati kokos brašno i sve ostalo. Umesiti testo, istaviti da odstoji sat vremena u frižideru. Razviti testo i peći korpice u modlicama oko deset minuta na 170 stepeni. Od malo testa napraviti drške za korpice, peći isto kao korpice, nije neophodno.

Fil I: Umutiti žumanca sa šećerom, dodati puding, malo mleka i kuvati u hladnom mleku dok se ne zgusne. U prohladjeno dodati puter i vanilu, pa umućenu šlag kremu sa 1 dl mleka.

Fil 2: Kratko prokuvati voće sa šećerom, dodati puding razmućen u malo vode i prokuvati još nekoliko minuta.

Prohlaeno voće, fil 2, sipati u korpice, po jednu kašiku, preko fil 1, šlag, pa voće.

Savet

Za dekoraciju koristiti šlag i voće po želji, može i iz slatkog.