

## **okoladne korpice**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g**cokolade
- **1 kašicica**ulja
- **150 g**mlevenih oraha
- **200 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **1 cašica**konjaka ili vinjaka
- **1 kesica**vanilin šecera
- marinirane trešnje za koktele

### **Priprema**

Pripremiti oko 30 najmanjih papirnatih korpica za kolace. Rastopiti cokoladu s kašicicom ulja, pa time sa unutrašnje strane premazati sve korpice i staviti na kratko u zamrzivac da se cokolada stegne. Postupak ponoviti dva puta. Zatim ih pažljivo okrenite i igлом polako pocevši od dna odvajate od korpice. Kada je odvojite od papirne ostace cokoladna korpica, koju punite filom. Penasto umutiti margarin i prah šefer, dodati mlevene orahske, vanilin i sok od limuna. Sve dobro sjediniti, pa ovim puniti korpice i ukrasiti polovinom marinirane trešnje. Pred služenje ih lagano spustiti u nove papirnate korpice.

### **Savet**