

Cherry korpice



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **80** gmasti
- **70** gšecera u prahu
- 1jaje
- **200** gbrašna
- **1** kesicacimeta

Za fil:

- **4** dlmleka
- **4-5** punih kašikabrašna
- **malohladnog** mleka
- **125** gmargarina
- **malo**šecera u prahu
- **malo** kaka a ili cokolade

Za punjenje:

- **100-150** gslatkog od višanja ili trešanja

Priprema

Pomešati 80 g masti, 70 g šećera u prahu, 1 jaje, 200 g brašna i 1 kesicu cimeta pa od toga zamesiti testo, zatim napraviti loptice od tog testa i oblikovati korpice na kalup i peći. Plehove ne treba mazati.

4 dl mleka staviti da vri. 4-5 kašika brašna izmešati sa malo hladnog mleka i to polako sipati u mleko koje je provriilo i mešati dok ne bude gusto. Ostaviti zatim da se ohladi pa dodati u to 1/2 margarina i šećera u prahu po ukusu. U polovinu tako pripremljenog fila staviti malo kakaa ili istopljene čokolade.

Korpice od testa puniti prvo sa slatkim od višanja zatim sa filom u kom ima čokolade (braon fil) i na kraju staviti beli fil. Filove puniti špricem.

Savet