Waffeln korpice

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **60 g**istopljenog butera
- **100 g**šecera u prahu (prosijati)
- **4**bjelanceta
- **120 g**brašna
- **1/2 kašicice**badem arome (ili neke druge)
- **50 g**cokolade

Priprema

Sve (osim cokolade) ubutati u glatku masu. 1-2 kašike mase nasuti u pleh obložen pergament papirom i u krug što više rastanjiti masu kašikom, do željene velicine. U original receptu je 'O' keksa 12 cm.

Peci u zagrijanoj pecnici (zavisi od šporeta) 9-12 minuta na 180 C... Peci do te mjere, kada na površini više ne bude tecno stanje ili kada ivice dobiju laganu smedju boju. Iako su svijetli ipak su peceni. Dok su još vruci (vreli) odmah ih treba formirati. Istopiti 50 g cokolade i pomocu male (okrenute) kašicice nanijeti topljenu cokoladu na ivice keksa.

Savet

PAZNJA: Waffeln se mogu formirati samo dok su još jako vrui. Prema tome je preporuljivo na plehu pei samo po dva komada i ODMAH dok su jos vreli, formirati ih po želji. Npr. staviti preko valjka (oklagije) da dobije formu i sl. Korpice se moraju formirati rukama i malo pridrzati dok se forma zadrži. Brzo se hlade i zadrzavaju formu. Ili npr. ivice keksa preklopiti i zabosti akalicu, da bi se odrzala forma keksa (npr.fisek forma i sl.)

Idealne su za sladoled i sve vrste voa svježeg, puriranog ili sa šlagom.