

## ***Korpice sa višnjama***



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3jaja
- 500 gšecera+ za korpice
- 500 gmlevenog keksa
- 3 kašikekakaoa + za posipanje
- 5 dl + 6 kašikamleka
- 300 gmargarina
- 2 kesicepudinga od vanile
- 500 gvišanja
- šlag

### **Priprema**

Ulupati 3 belanceta sa 200 g šecera. Dodati mleveni keks, kakao i 6 kašika mleka. Posebno ulupati 200 g margarina, pa ga sastaviti sa umucenom smesom. Od smese praviti korpice na sledeci nacin: kalup samo prvi put pokvasiti vrucom vodom, a zatim ga umociti u šecer, staviti smesu od keksa i praviti korpice tako što se na sredini napravi rupica. Svaku sledecu korpicu praviti tako što se kalup umoci u šecer. Penasto ulupati 3 žumanceta sa 300 g šecera. Posebno razmutiti 2 pudinga sa 1 dl mleka te ga dodati u ulupana žumanca. Na šporetu staviti 4 dl mleka da provri, a zatim dodati smesu sa pudingom i mesati dok se ne zgusne (ja sve stavim zajedno). Skloniti sa ringle i dodati 100 g umucenog margarina (u hladno dodati). Svaku korpicu napuniti filom staviti 1-2 višnje i ukrasiti šlagom i kakaom.

### **Savet**

Kada napravite korpice, ostavite na hladno da se malo stegnu pa onda puniti.