okoladne korpice (5)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Korpice:

- **125 g**maslaca
- **250 g**brašna
- **1**jaje
- **1**žumance
- **50 g**šecera

Fil:

- **2**jajeta
- **180 g**crne cokolade
- **50 g**šecera

Još:

- **200 ml**slatke pavlake za šlag

Priprema

Korpice: Umutimo jaja i žumance sa šecerom. Dodamo iseckani maslac i dobro umutimo. Dodajemo postepeno brašno i tutimo dok može mikserom posle rukama. Razvucemo testo i secemo krugove malo vece od pleha za mafine. Složimo ih u pleh i izbockamo viljuškom. Pecemo u rerni zagrejanoj na 200 stepeni dok ne porumene ivice.

Umutimo jaja sa šecerom. Sipamo ih u šerpu i kuvamo na pari dok se ne zgusnu. Oko 10ak minuta.

okoladu izlomimo na sitne komade pa dodamo u jaja i dobro mešamo.

Punimo korpice filom. Fila ima tacno za 12 korpica.

Ostavimo da se stegnu. Umutimo pavlaku za šlag pa stavimo preko cokoladnog fila.

Još malo slika :D

Evo i presek.

Savet

:D