

Vocne korpice sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**krem sira
- **125 g**šecera u prahu
- **1 kesicavanilinog** šecera
- **1 kesica**šlag pena
- **150 g**maline (smrznute ili sveze)
- **150 g**mlevenog keksa
- **po potrebitcrvna** prehrambena boja
- **150 ml**cokoladne glazure
- **15**jestivih korpica
- **100 g**malina za ukrasavanje korpica

Priprema

Mikserom umutiti sir, šecer u prahu i vanilu, dodati maline i još jednom dobro sve umutiti.

Umutiti kesicu šлага sa malo mleka po potrebi) pa ga umešati zajedno sa prehrambenom bojom.

Na kraju umešati i mleveni keks promešati i staviži u frižider da se hlađi najmanje dva sata.

Smesu izvaditi iz frižidera, od nje oblikovati kuglice, pa svaku kuglicu umociti u cokoladnu glazuri. Kuglice staviti u jestive korpice. Korpice ukrasiti komadicima iseckane maline.

Savet

Nova vest, nova bura, stiže nam kulinarke najlepša Menaž glazura. Stvarno je odlina glazura, lako i brzo preliješ kola kao ja moje vone korpice. Prijatno!