

Ganaš korpice



težina: lako

za: 8 osoba

vreme pripreme: 45 min

Sastojci

Korpice:

- 125 g marmarina
- 1 šoljaprah šecera
- 2,5 šoljebrašna
- 1 jaje

Ganaš fil:

- 200 ml slatke pavlake
- 200 g cokolade za kuvanje

Priprema

Korpice: Margarin umutiti penasto sa prah šecerom, zatim dodati brašno i jaje pa sve dobro umesiti. Od umešenog testa oblikovati kuglice pa ih utisnuti u podmazan pleh za mafine i oblikovati korpice, testo malo izbockati nožem ili viljuškom. Peci na 180 stepeni 10-15 minuta. Peceno testo ostaviti da se ohladi.

Ganaš fil: Pavlaku zagrejati na laganoj vatri, skloniti sa šporeta, dodati cokoladu i mešati dok se cokolada ne otopi. Ostaviti u frižider 1-2h da se stegne zatim umutiti mikserom.

Špric napuniti pripremljenim filom, puniti ohlaene korpice i ukrasiti po želji.

Savet