

Slatke korpice sa voćem

Korpice od mlevenog keksa punjene pudingom i voćem.

20 Porcija/e



Jednostavno

Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 200 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače
- 150 g margarina ili putera
- 1 kesica Dr. Oetker Puding sa ukusom bele čokolade
- 500 ml mleka
- 7 kašika/e šećera
- mešano voće po želji
- 1 kesica Dr. Oetker Preliva za tortu prozirnog
- 250 ml vode

1 Fil:

U sud sipajte 300 ml mleka i 5 kašika šećera. Stavite da provri. Posebno sjedinite 200 ml mleka i puding sa ukusom bele čokolade, pa dodajte u provrelo mleko i skuvajte fil. Sklonite sa vatre, preručite u vanglicu i pokrijte streč folijom ili kesom. Ostavite da se ohladi.

2 Korpice:

Mleveni keks sipajte u sud pa prelijte istopljenim margarinom. Promešajte, pa pomoću modlica pravite korpice. Možete unutrašnji deo modlice oblagati kesom ili streč folijom ili ostavite bez.

Kada napravite korpice, ostavite ih u frižider da se stegnu i ohlade.

Kada se i fil ohladio, mikserom ga malo umutite, pa sipajte u poslastičarsku kesu.

Iz kalupa izvadite korpice od keksa i odstranite kesu ili foliju. Ukoliko ste korpice formirali bez kese/folije, tada samo malo pritisnite ivice kalupa, okrenite i korpice će same da ispadnu. Naravno, kod vađenja ovih korpice morate biti pažljivi. Napunite korpice filom i složite voće (borovnice, kivi, mandarine, nar ili voće po želji).

3 Priprema preliva:

U sud sipajte 2 kašike šećera i preliv iz kesice. Promešajte, pa sipajte vodu i mešajte da se ne stvore grudvice. Stavite na ringlu i polako zagrevajte, ali vodite računa da vam ne provri. Nakon toga, sklonite sa vatre i ostavite desetak minuta da se prohladi pa sipajte preko voća.

Ostavite u frižider na hlađenje i čuvajte u njemu do služenja.

Savet:

- Ova količine smese za korpice, dovoljna je za oko 20 komada, a možete puniti i nekim drugim filovima i ukusima po svojoj želji. Preporuka su Original puding sa ukusom [bele](#) i [crne](#) čokolade.