

# Kremaste puding korpice



## Potrebni sastojci:

### Puding fil:

- 5 dl punomasnog mlijeka
- 2 vrećice Dr. Oetker Creative pudding, ukus vanilija - kardamom
- 130 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera
- 1.5 dl. slatkog vrhnja (biljno)

### Podloga:

- 300 g mljevenog keksa
- 100 g mljevenih pečenih lješnjaka
- 100 g maslaca (sobne temperature)
- 50 g šećera u prahu
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera
- 1-1.2 dl soka od narandže

### Još potrebno:

- pekmez ili džem od višanja (sa komadima voća)
- mljeveni Oreo keks

### Dekoracija - mrkvice:

- Dr. Oetker dekor fondant
- narandžasta boja za kolače
- zelenilo lavande

## Priprema:

### Puding fil:

Puding, šećer i vanillin šećer pomiješati sa malo hladnog mlijeka u smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijati do vrenja u odgovarajućoj šerpi, a zatim uz stalno miješanje zakuhati puding. Smaknuti sa šporeta pa površinu fila prekriti prozornom folijom i ostaviti na hlađenje.

Kad je fil potpuno ohlađen, hladno slatko vrhnje izmiksati u šlag. Zatim izmiksati i puding fil pa mu u nekoliko navrata dodati umućeno slatko vrhnje i sve dobro sjediniti.

### Podloga:

Dok se fil hladi pripremiti podlogu...Sjediniti sve sastojke za podlogu i zamijesiti rukom u kompaktnu kuglu (količina soka zavisi od vrste keksa koji koristite).

U silikonski kalup za mafine rasporediti ravnomjerno smjesu za podlogu na 12 jednakih dijelova . U svakoj korpici formirati podlogu po dnu i obodu kalupa. Zatim u svaku korpicu na podlogu rasporediti i po 1 kašičicu džema od višanja. Ostaviti u zamrzivač 20-30 minuta da se podloga stegne. Nakon istega tog vremena pažljivo izvaditi formirane korpice.

Puding fil prebaciti u plastičnu vrećicu za ukrašavanje u koju smo stavili i željeni zvjezdasti nastavak. Svaku korpicu bogato nafilovati puding filom. Rashladiti u frižideru.

Od fondant dekora i narandžaste boje za kolače formirati male mrkvice, a kao zeleni dio koristiti zelenilo lavande.

Rashlađene korpice posuti mljevenim Oreo keksom i dekorisati mrkvicama.

Prijatno!