Zarobljeno srce

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za komisbort:

- **1**jaje
- **180 g** šecera
- **1** vanilin šecer
- **200 ml** mlijeka
- **100 ml** ulja
- **250 g** brašna
- **1/2** praška za pecivo
- **50 g**ribane cokolade

Za srce:

- **120 g**mljevenog plazma keksa
- **80 g**šecera u prahu
- **60 g**mljevenih oraha
- **70 ml**soka od narandže
- **malo** crvene boje za kolace

Priprema

Pocinjemo sa pripremom srca: Sjediniti keks, mljevene orahe i šecer, zatim dodati sok i boju. Zamijesiti smjesu i ostaviti u frižider na 30 minuta. Prohlaenu smjesu staviti izmeu dva sloja najlona, rastanjiti na debljinu od 1 cm. Kalupom u obliku srca vaditi srca i svako redati jedno na drugo. Oblikovana srce ponovo vratiti u frižider na 20 minuta. Komisbrot: Umutiti jaja sa šecerom te dodati mlijeko, ulje, vanilin šecer, i na kraju dodati brašno pomiješano sa praškom za pecivo i ribanom cokoladom. Smjesu promiješati te polovinu smjese izliti u kalup

koji smo premazali margarinom i posuli brašnom, zatim staviti srca preko sredine i opet preliti sa ostatkom smjese. Peci u zagrijanoj rerni na 180 C oko 60 minuta. Zadnjih 15 minuta prekriti papirom za pecenje. Ostaviti da se dobro ohladi. Posuti sa šecerom u prahu.

Savet