Medeno srce

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**griza
- **200 ml**mleka
- **4 kašike**gustina
- **1 kašicica**cimeta
- **2 kesice**praška za pecivo
- **6 kašika**džema od kajsije
- **100 g**otopljene cokolade

Priprema

U sud za mucenje staviti mleko i griz i umutimo mikserom. Zatim dodati cimet, gustin, prašak za pecivo i mutiti dok se sastojci ne sjedine. Kalup u obliku srca obložiti papirom za pecenje i preruciti testo u pleh. Peci 30 minuta na 180 C. Izvaditi patišpanj na tacnu. Premazati ga džemom od kajsija, a zatim i cokoladom. Dekorisati po želji.

Savet