

Medeno srce (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **3** cašebrašna
- **2** cašešecera
- **2** caševode
- **1/2** cašeulja
- **3** kašikedžema od višanja
- **1** kašikasode bikarbone
- **2** kašikekakaoa

Za fil:

- višnje
- **3** dlsoka od višnje
- **4** kašikagustina

Priprema

Umutiti sve sastojke za koru i peci u plehu. Ostaviti da se ohladi. Iseći na kocke.

Sok i višnje staviti da provre. U malo soka razmutiti gustin pa dodati u provreo sos. Na svaku kocku staviti po kašiku vrelog sosa od višanja.

Savet