

Srce kolacici za dan zaljubljenih



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1/2praška za pecivo
- 6 kašikavode
- 2 kašikekakaoa

Fil:

- 250 gslatke pavlake
- 1želatin
- malo crveneboje
- 100 gcokolade za kuvanje

Priprema

Umutiti jaja i šećer pa dodati ostale sastojke. Izliti u veći pleh da korica bude što tanja. Peci oko 15 minuta na 200 stepeni. Gotovu koru ohladiti i modlom vaditi srca.

Umutiti slatku pavlaku pa dodati otopljeni želatin potom dodati crvenu boju i još malo mutiti. Sipati u špric i filovati srca. Odozgor svako prekriti još jednim srcem pa filovati po želji (može samo fil ili premazati cokoladom kao što sam ja).

Savet