Lisnata krem srca

težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **250 g**brašna
- **1**žumance
- **1 kašika**limunovog soka
- **malo**soli
- **po potrebi** hladne vode
- **po potrebi**eurokrema
- **po želji**cokolade (za dekoraciju)

Priprema

U omekšali margarin umešati polovinu pripremljenog brašna i dobro ih pomešati. Preostalo brašno staviti u vecu posudu za mešenje. U sredini brašna napraviti udubljenje u koje dodajemo žumance, limunov sok i malo soli. Umesiti glatko testo postepeno dodajuci hladnu vodu, dok testo ne pocne da se odvaja od zidova posude i od prstiju. Umešeno testo podeliti na dve jufke i ostaviti ih da se odmaraju, oko 10 minuta. Nakon toga, razviti jednu jufku i premazati je mešavinom margarina i brašna.

Premazanu jufku preklopiti drugom razvijenom jufkom.

Testo preklopiti na cetiri dela kao pismo- prvo gornju, pa donju stranu testa, zatim levu, pa onda i desnu stranu. Preklopljeno testo uviti u vlažnu krpu i ostaviti da odmori u frižideru 15 minuta.

Nakon tog vremena, testo rastanjiti oklagijom, a zatim ponovo saviti na prethodno opisan nacin. Postupak

savijanja testa i odlaganja u frižider ponoviti 5-6 puta (što se testo više puta savija, više ce se listati). Testo zatim razviti i iseci na kvadrate željene velicine.

Svaki kvadrat nafilovati kremom, a onda preklopiti u trougao. Pritom, ivice slepiti kako fil ne bi curio.

Vrhove trougla saviti ka unutrašnjoj strani, kako bi se dobio oblik srca.

Srca reati u pleh obložen pek-papirom i peci u rerni zagrejanoj na 200 C, dok ne porumene.

Savet

Ukoliko želite možete ih preliti otopljenom crnom ili belom okoladom, a lepa su i bez preliva.