

Srca sa malinom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **220 g**brašna
- **85 g**lešnika
- **60 g**šecera
- **125 g**margarina
- **2 kašikemleka**
- **100 g**cokolade
- **150 g**džema od malina
- **1**jaje

Priprema

Izmešati brašno, šećer, lešnik i margarin, pa dodati jaje i mleko. Umesiti testo i ostaviti u frižideru oko 30 minuta. Testo premesiti i tanko razvuci. Modlom u obliku srca iseci testo i staviti da se peče oko 10 minuta na 180 stepeni. okoladu rastopiti sa malo ulja, ohladjena srca našarati sa cokoladom. Džem od maline zagrejati I pomešati sa ostatkom otopljene cokolade. Filovati keks i preklopiti ga prošaranim keksom.

Savet