

Srca sa vocem



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za testo:

- **150 g** svinjske masti
- **150 g** vode
- **150 g** brašna
- **6** jaja

Za fil:

- **1 kesica** krem šlaga od vanile
- **500 g** egzotičnog voća (banana, kiwi, papaja itd.)
- **50 g** žele bombona

I još:

- **50 g** šećera u prahu

Priprema

U manju posudu stavite mast i vodu da provri. Im smesa provri dodajte brašno i mešajte da se sve dobro sjedini. Smesu sklonite sa ringle i dodajte jedno po jedno jaje uz neprestano mešanje. Smesa treba da je glatka i kompaktna. Kolacarski špric napunite smesom i sa ravnim otvorom oblikujte srca u plehu obloženim pek-papirom. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta ne otvarajući rernu. Penasto umutite krem šlag po uputstvu sa kesice i ostavite sa strane. Voće ogulite i iseckajte na kockice kao i žele bombone. Pecena srca rasecite po dužini i donju polovinu premazite krem šlagom. Rasporedite seckano voće i kockice želea pa

prekrijte gornjom polovinom i složite na tacnu za posluživanje. Isti postupak ponavljajte dok ne utrošite sve sastojke. Gotova srca pospite šećerom u prahu i poslužite.

Savet