

Medeno srce torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **100 g** cokolade
- **100 g** brašna
- **200 g** putera
- **80 g** šecera u prahu

Za filovanje:

- **250 g** džema po izboru

I još:

- **1 pakovanje** medenog srca
- **1 pakovanje** belvita keksa punjenog evrokremom
- **1**šlag sa ukusom vanile
- **100 ml** slatke pavlake
- **100 g** cokolade

Priprema

Umutiti puter i dodati otopljenu cokoladu. Uz neprestano mucenje dodavati po jedno žumance, pa pola prah šecera. Odvojeno umutiti belanca sa ostatkom šecera, pa sve sjediniti i dodati brašno i prašak za pecivo. Peci sat vremena u plehu od 14 cm. Preseci da budu dve kore.

Premazati donju koru dobro marmeladom, a staviti drugu koru, pa i preko nje premazati kao i celu tortu sa strane.

Onda poreati medena srca, ali paziti da ostanu tri za dekoraciju. Keks opkružiti oko cele torte uspravno i preko medenjaka. Otopiti cokoladu u slatkoj pavlaci i preliti preko vrha. Kada se stegne ukrasiti sa ostavljena tri srca i šlagom po želji.

Savet

Koristite isti ukus marmelade kao i punjenja srca. Ja sam koristila marmeladu od kajsije i medena srca punjena kajsijom.