

## **okoladno Menaž srce**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **1 šoljabrašna**
- **1/2 kašicicesoda bikarbona**
- **1 šoljašecera**
- **6 kašikemargarina**
- **1 šoljamleko**
- **1jaje**
- **3 kašikekakao**
- **1 kašikaekstrat od vanile**

#### **Preliv za kore:**

- **1 šoljašecera**
- **1/2 šoljevode**
- **2 štangleMenaž cokolade**

#### **Fil:**

- **5jaja**
- **5 kašikešecera**
- **250 gprah šecera**
- **250 gmargarina**
- **200 gMenaž cokolade**

## Dekoracija

- **300 g** šlag krema
- **300 ml** kisele vode

## Priprema

Sve sastojke za patispanj izmešati mikserom i peci u pleh u obliku srca na 175 C oko 30-35 minuta.

Koru ostaviti da se ohladu 10 minuta i preseći je na dva dela.

Sastojke za preliv staviti da proključaju i kad se ohladi sirup preliti preko kora.

Fil: 5 belanca umutiti sa 5 kašike šecera. Posebno umutiti 5 žumanaca sa 250 g prah šecera, dodati 250 g margarina i 200 g rastopljene Menaž cokolade. Lagano kašikom spojiti umucene belance sa cokoladnim filom.

Dekoracija: umutiti šlag sa hladnom kiselom vodom i premazati srce tortu. PRIJATNO!

## Savet