

Saher srca i volim te kesten pire



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za srca:

- 2 jajeta
- 50 g šećera
- 30 g Menaž čokolade
- 50 g brašna
- 1 kašika maslaca
- 1/2 kašike kakaa
- 1 kašičica praška za pecivo
- glazura
- 100 g Menaž čokolade
- 3 kašike mleka
- 1 kašika maslaca
- spajanje srca
- par kašika džema od kajsije

Ukrasi:

- 200 g Menaž čokolade
- 1 kesica šlaga

Za kesten pire:

- **250 g** kesten pirea
- **3 kašike** prah šecera
- **1 kašika** mleka

Priprema

Srca: kora - umutiti belanca sa šecerom, pa dodati žumanca, istopljenu cokoladu i maslac pa na kraju brašno sa kakaom i praškom za pecivo. Peci u tepsiji obloženoj pek papirom na 200 C oko 20 minuta. Kada se ispece sacekati da se malo ohladi. Pa modlom vaditi oblike srca. Spajati po dva srca sa džemom.

Ukrasi: otopiti cokoladu. Staviti je u kesu za zamrzivac i iseci vrh. Crtati oblike po pek papiru ili foliji pa staviti u frižider da se stegne.

Glazura: zagrejati mleko, pa dodati izlomljenu cokoladu i maslac. Mešati dok se sve ne otopi pa preliti srca. Staviti da se dobro ohladi i stegne.

Kesten pire: umutiti kesten pire sa mlekom i šecerom. Sipati u cinice po želji i preko staviti umucen šlag i ukrasiti oblicima po želji.

Savet

Ovo je pripremljeno danas kao iznenađenje za jako dragu osobu koja dolazi sa puta. Nadam se da će joj se svideti ova izjava ljubavi. :D