

## ***Srca sa kremom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **1 kocka** kvasca
- **3 kašicice** šećera
- **1 kašicica** soli
- **1 dl** ulja
- **2** jajeta
- **1 kg** brašna

### **Za premazivanje:**

- **200 g** eurokrema
- **50 g** margarina

## **Priprema**

U odgovarajućoj posudi staviti mlako mleko, vodu, šećer i 10 kašika brašna. Razmutiti varjačom i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U vanglu staviti jaja, ulje, so, nadošli kvasac i sa brašnom zamesiti glatko testo. Potrebno je duže mesiti testo. Pokriti ga i ostaviti na toplom da se udvostruci. Nadošlo testo premesiti i kidati male loptice. Radnu površinu nauljiti i svaku lopticu razviti oklagijom do velicine tacne za tortu. Premazati je sa 1 kašicom krema.

Uviti u rolat, a rolat preklopiti na pola. Nožem zaseci do polovine preklopljenog rolata i onaj zasjeceni deo otvoriti kao knjigu.

Dobicete srce i to cokoladno.

Postupak ponavljati dok ne potrošite testo. Sva srca poreati u plehu sa razmakom i pustiti 30 minuta da narastu.

Na svako srce staviti delić margarina i peci na 200 C dok ne porumeni. Uživati u cokoladnom ukusu.

Prijatno.

**Savet**