

# **Valentinka**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Testo za srca:**

- **125 g**omekšalog putera
- 2jaja
- **200 g** brašna
- **10 g (2 kašicice)**praška za pecivo
- rozla boja za hranu

### **okoladno testo:**

- **115 g**putera
- **115 g**sitnog šecera
- **5 ml (1 kašicica)**vanila ekstrakta
- **100 g**brašna
- **25 g**kakao u prahu
- **5 g (1 kašicica)**praška za pecivo

### **Za Fil:**

- **40 g**mlečne cokolade
- **40 g**tamne cokolade
- **40 g**neslanog putera
- ili **50 ml**pavlake

## **Priprema**

Pripremimo sastojke za Testo za srca.

Predgrejte rernu na 180°C (160°C ventilator, gas 4). Malo namastite ravan pleh oko 7 cm dubine. Stavite puter u posudu, šecer i jaja. Prosejte brašno i prašak za pecivo na vrhu. Pažljivo pomešati sve sastojke zajedno onda umutiti na nekoliko sekundi dok se testo spoji. Umešati rozla boju za hranu, treba ce vam ca. 90 kapi). Sipajte u pleh i izravnajte. Pecite oko 1 sat. Ostavite u plehu oko 5 minuta, pa izvadite na žicu da se potpuno ohladi. Stavite hladan kolac na dasku i odsecite sa obe strane (krace) modlicom u obliku srca (moja je bila razmere 7 cm) vadite srca i reajte na pek papiru, pa sve ostavite u zamrzivac 30 minuta.

Pripremimo sastojke za okoladno testo.

Namastite posudu za kuglof. Stavite puter u ciniju pa šecer, jaja i vanilu. Prosetje brašno, kakao i prašak za pecivo na vrhu. Pažljivo promešati sve sastojke dok dobijete glatko testo. U kuglof modli sipamo malo testa oko 3 cm i pecemo na 180 stepeni C 15 minuta. Na ispeceno testo sipamo malo testa, premažemo pa na to reamo srca sa malim razmakom izmeu. Srca reamo okrenuta naopako.

Pažljivo sipamo ostatak testa i pomalo drmamo modlu da se testo ravnomerne slegne u njoj. Pecite oko 50 minuta. Ostavite u modli 10tak minuta pa izvrnite na tanjur. Ja uvek stavim modlu u malo vrucu vode, tek toliko da pokrije dno onda se lakše izvadi. Ostavite da se kolac potpuno ohladi.

Za Fil: Izmešajte mlecnu i tamnu cokoladu, dodajte puter i 1 kašiku vode. Zagrevamo na umerenoj temperaturi mešajući dok se cokolada potpuno istopi. Ostavimo sa strane i do željene gustine. Kada se fil ohladio sipamo preko kolaca.

Poklonimpo svom Valentinu. A kad ga rasece...

## Savet

Sve je u znaku srca za ovaj dan zaljubljenih. I da, da, znam da je i Svetac, ali i za nas ovozemaljske neka bude neki dan. Ovo je lepa torta, naroito kad se rasee. Uopšte nije teško za napraviti, a izgleda baš lepo. Sretan Valentin.