

Medena srca za dan zaljubljenih



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **200 g**šecera
- **300 ml**mineralne vode
- **2 kašike**kakao
- **1 mala** kesicacimetamol
- **1 mala** kesicasode bikarbune
- **1 mala** teglicapekmeza od šljiva

Preliv:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Varjacom umutiti vodu i šefer dodati brašno pomešano sa cimetom, sodom bikarbonom i kakaom. Ukljuciti mikser kratko izmiksati pa dodati 3 kašike pekmeza od šljiva.

Tepsiju obložiti papirom za pecenje pa sipati jednu polovinu testa. Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko pet minuta.

Treba da se pece toliko da se uhvati korica. Onda izvaditi iz rerne premazati pekmezom od šljiva tanak sloj pa preliti ostatkom testa.

Vratiti nazad da se pece do kraja, dok se lepo ne ispeče. Ostaviti da se ohladi.

Za to vreme istopiti cokoladu sa uljem. Srcastim kalupom vaditi srca pa ih umakati u cokoladu.

Ostaviti ih na resetku da se cokolada stegne. Ukrasiti po želji ukrasnim perlicama.

Savet