

Slomljeno srce



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7 jajeta
- 7 **kašika** šećera
- 7 **kašika** ulja
- 1 **čaša** jogurta
- 2 **kašike** kakaoa
- 7 **kašika** brašna

Za fil:

- 400 g čokolade
- 400 g pavlake za kuvanje
- 1 **bocica** rum

Za dekorisanje:

- 30 g šećerne prezle
- 30 g čokoladnih mrvica

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom penasto. Kad se lepo umuti dodati ulje, jogurt i brašno. Lagano promešati pa smesu podeliti na dva dela. U jedan deo staviti kakao. Pleh velicine 40x35 cm obložiti pek papirom pa istovremeno sipati i jedan i drugi deo, jedan s jedne, a drugi s druge strane pleha. Peci na 200 C dok ne porumeni.

Koru ohladiti pa preseći na tri jednaka dela po dužini. okoladu i pavlaku za kuvanje rastopiti na laganoj vatri, ne sme da provri i ostaviti da se ohladi. Hladnom cokoladom premazati sve tri kore. Prvu koru smotati u krug i staviti preko sredine platoa za tortu.

Drugi deo obaviti oko prvog, a treci zaseci na tri dela i staviti da budu kao stranice trougla. Ostatak fila preliti preko cele tortice.

Posuti šećernim srcima i cokoladnim mrvicama. Dobro rashladiti i uživati u divnom ukusu. Prijatno !

Savet