

## **okoladna srculenza**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastoјci**

#### **Za osnovnu masu:**

- **200 g** mlevenih oraha
- **150 g** šecera u prahu
- **100 g** mlevenog keksa
- **100 g** cokolade
- **100 g** margarina
- maloruma

#### **Za glazuru:**

- **150 g** bele cokolade
- **1 kašikaulja**

#### **Za dekoraciju:**

- **100 g** cokolade
- **1 kašikaulja**
- po želji dekor srca

### **Priprema**

U vanglicu usuti mlevene orahe, šecer u prahu, mleveni keks, margarin, rendanu cokoladu i malo ruma. Masu mesiti sve dok ne postane kompaktna. Ukoliko je suviše tvrda, dodati još malo ruma. Smesa treba da bude

dovoljne cvrstine da može da se razvuce u koru debljine oko centimetra.

Radnu površinu posuti šecerom u prahu, pa od osnovnog testa razviti koru. Modlama u obliku srca vaditi kolacice. Ostaviti ih da se malo prosuše, a u meuvremenu pripremiti glazuru.

Na tijoj vatri otopiti belu cokoladu sa kašikom ulja. Sacekati da se glazura malo prohladi, pa svaki kolacic umakati, a zatim odlagati na tacnu. Kada se glazura sasvim stegne, ukrasiti kolacice. Otopiti crnu cokoladu sa uljem na slaboj vatri, pa uz pomoc olovke za dekoraciju nanositi na svaki kolacic. Preko poreati dekor srca.

## **Savet**