Menaž srce



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **20 g**kvasca
- **150 ml**toplog mleka
- **60 g**šecera
- **1**žumance
- **60 g** otopljenog margarina
- **300 g**brašna
- **prstohvat**soli

Za fil:

- **150 g**mlevenog maka
- **100 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **malo** mleka

Priprema

U toplo mleko izmrviti kvasac, dodati šecer, žumance i margarin. U brašno dodati so. Postepeno dodavati brašno i umesiti glatko testo. Podeliti na dva jednaka dela. Ostaviti na toplom mestu 30 minuta.

Mak izmešati sa šecerom. Postepeno dodavati vruce mleko da se šecer otopi, a da fil ostane gušci. Kad se ohladi dodati na kockice isecenu cokoladu.

Jedan deo testa razvuci i staviti u kalup u obliku srca. Voditi racuna da ivica ostane bar 1 cm podignuta sa strane. Naneti fil na testo.

Razvuci drugi deo testa i od njega praviti mrežicu i ukrase za pogacu. Premazati pogacu sa razmucenim žumancem. Peci na 200 C da porumeni.

Savet