

## *okoladno cecino srce*



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **12** manjih jaja
- **250** g šecera
- **200** g brašna
- **100** g mlevenih oraha
- **1** kesica vanilin šecera
- **1** kašičica ulja
- **1** kesica praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **750** ml kisele pavlake
- **200** g prah šecera
- **2** kašičice vanile
- **100** g čokolade
- **3** kašike kakao praha
- **300** g mlevene plazme
- **200** g praha za šlag krem
- sa ukusom slatke pavlake

#### **Za glazuru:**

- **300** g čokolade
- **10** kašika mleka
- **3** kašike ulja

## I još:

- **150 ml** mleka
- **50 g** čokolade
- **4 kašike** džema od kajsija

## Za dekoraciju od šecera:

- **50 g** šecera
- **25 ml** vode
- **par kapi** crvebe boje za kolace

## Priprema

Prvo pripremite papir za pečenje, na kojem će te izliti smesu za kore. Dno od kalupa u obliku srca stavite na papir za pečenje i olovkom obeležite kontura srca. Trebaju vam ovakva 3 papira. Crtajte sa zadnje strane papira. Koru pecete u plitkom plehu od rerne. U dublju posudu izlomite jaja i dodajte šecer i vanilin šecer. Upotrebom manjih jaja dobijate na većoj kolicini belanaca nego da koristite 6 većih jaja. Mikserom umutite jaja u penastu masu koja ne curi. Dodajte brašno prosejano sa praškom za pecivo, mlevene orahe i ulje. Lagano promešajte i masu podelite na tri dela. Na pripremljen papir sa iscrtanim srcem sipajte trecinu testa i stavite u zagrejanu rernu na 200 C stepeni oko 10 minuta da se pece. Možda i krace vremena treba, što će te vi videti po vašoj rerni, jer kora je tanka i vrlo brzo bude gotova. Na ovaj nacin ispecite 3 kore. Pecene kore odvojite od papira za pečenje i sada uz pomoc obruca od kalupa u obliku srca koru isecite da bude pravilnog oblika, jer u toku pečenja se malo razlije.

Za fil u odgovarajucu posudu stavite kiselu pavlaku i prah šecer i tecnu vanilu i promešajte uz pomoc žice za mucenje. Posebno umutite šlag krem i sve spojite. Fil podelite na 2 dela i u jedan stavite omekšalu čokoladu, a drugi neka ostane beo. U deo sa čokoladom dodajte plazma keks i kakao prah da pojačate boju i ukus krema. Pomešajte mleko i čokoladu i otopite da dobijete čokoladno mleko. Ovim će te kvasiti kore. Na tacnu stavite prvu koru, pokvasite je čokoladnim mlekom i nanosite polovinu čokoladnog krema. Preko stavite beli krem. Ovo ponovite još jednom. Trecu koru samo pokvasite čokoladnim mlekom. Tortu namažite okolo čokoladnim filom. Trecu koru namažite razredjenim džemom od kajsija u tankom sloju. Džem razredite sa kašikom vode. Glazuru napravite tako što u šerpicu stavite izlomljenu čokoladu i mleko i zagrevajte na tihoj vatri da se čokolada otopi i poveže sa mlekom. Ako je čokolada previše gusta dodajte još mleka da dobijete tecnu čokoladu koja se lepo razliva. Na kraju umešajte ulje ili puter. Glazuru prelijte preko torte i pustite da se sliva preko ivica. Kada se glazura malo stegla nožem pravite poteze po stranici torte od dole prema gore da bi se krem podigao prema ivici torte i napravio nepravilnu ivicu.

Tortu dodatno ukasite šecernim ukasima u crvenoj boji. Šecer sa malo vode zagrejte i dodajte crvenu boju. Šecer ne treba da se skroz otopi. Na papir za pečenje toplu masu stavljajte u obliku kapljica pomocu male kašicice i ostavite da se ohladi. Crvene tufnice poslažite po torti okolo. Ostatak šecera dodatno zagrejte da se otopi i time prelijte tortu preko čokolade. Ovaj deo sa šecerom možete da preskocite i da ukasite tortu po vašem ukusu.

Tortu ostavite u frižideru do sutradan, da se ohladi i ukusi povežu.

Secite tortu na parcice i poslužite. Prijatno!

**Savet**