

Slatka srculenca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** testenine (oblik spirala)
- **100 g** cokolade
- **2 kašik** meda
- **50 g** putera
- **malokokosa**
- **1 kašik** rumuna

Priprema

Skuvati testeninu i procediti dobro od vode. Dodati odmah med, cokoladu, rum i puter. Polako mešati na tihoj vatri kada se sve sastavi testeninu sipati u srcaste kalupe. Ostaviti da se dobro ohladi pa kada su izvaeni iz kalupa srculenca valjati u kokos, a odozgo preliti sa otopljenom cokoladom sa malo ulja.

Savet