

Slatka srculenca (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 2 kašikešecera
- 2 kašikeulja
- 4 kašikebrašna
- 2 kašikemleka
- 2 kašikecokolade
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- 250 gcokolade
- 250 mlslatke pavlake
- 1 kašikaekstrakta ruma

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje i mleko. Sipati pola bele mase u pleh, a u drugoj polovini dodati istopljenu cokoladu pa sipati na drugoj polovini pleha. Peci na 180 C, oko 15 minuta. Ispeceno testo ohladiti pa kalupom u obliku srca vaditi kolacice i filovati ih....

Dok se kora pece pripremiti cokoladni fil: Slatku pavlaku stavite u šerpicu i zagrevajte na umerenoj temperaturi. im pocne da vri, dodajte iseckanu cokoladu i mešajte dok se ne dobije glatka, homogena masa. U fil dodati i ostatke kore i sve doro izmiksati. Sacekajte da se fil malo ohladi pre nego što ga stavimo u špric i dekorišemo

naša srca.

Savet

Ja sam vadila sa dva kalupa srca manja i vea i mešala sam bela kora pa crna kora....