

Zaljubljena srca sa malinama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- **100 g** bele cokolade
- **100 g** malina
- **malo** šecera
- **1** jaje
- **za preliv** mešana marmelada
- **za posipanje** šećer u prahu

Priprema

Na pobrašnjenoj radnoj površini razvucite lisnato testo na 5 mm. Modlom vadite srca. Višak testa sastavite, ponovo razvucite i izvadite još neko srce.

Na polovinu srca stavite po kockicu bele cokolade, 2 maline i kašikicu šecera.

Ivice premažite umucenim jajetom i preklopite drugom polovinom srca. Viljuškom pritisnite ivice. Složite u pleh i cela srca premažite jajetom.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Na svaki desertni tanjir stavite malo marmelade koju ste prethodno na tihoj vatri rastopili sa kašikom vode. Svako srce pospite šećerom u prahu i složite preko marmelade.

Savet