

Srca tortice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** palacinki
- **300 g** mlevenih oraha
- **300 g** suvih šljiva
- **1 dl** bagremovog meda
- **1 dl** mleka
- **1 kesica** vanilin šecera
- **0,5 dl** rakije šljivovice

Za ukrašavanje:

- **50 ml** topljene čokolade
- **nekoliko** višanja

Priprema

Orahe preliti vrućim mlekom, dodati med i vanilin šećer.

Zatim dodati sitno seckane suve šljive prethodno potopljene u rakiju.

Od svake palacinke, modlom u obliku srca izvaditi male palacinke.

Kada se fil ohladi filovati palacinke kao tortu. U svaku torticu ide po 7-8 srca (palacinke). Tortice ukrasiti

topljenom cokoladom i višnjama.

Savet