Zarobljena srca



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za fil:

- **250 g**putera
- **250 g**šecer
- **200 g**cokolade
- **100 g**mlevenih oraha

Za srca:

- **300 g**brašna
- **150 g**margarina
- **100 g**prah šecera
- **1**jaje
- **1**žumance
- **1**vanilin šecer

Priprema

Puter umutiti sa šecerom, dodati otopljenu i prohladjenu cokoadu i dodati orahe.

Za srca: 300 g brašna, 150 g margarina, 100 g prah šecera, 1 jaje, 1 žumance, 1 vanilin šecer. Umutiti margarin sa šecerom i vanilin šecerom, dodati jaje, žumance i lagano umesati brašno. Testo uviti u foliju i ostaviti 1 sat u frižider.

Razviti testo i modlom srce vaditi oblike peci na 150 stepeni 20 minuta.

Ohlaene srca po 2 komada mazati filom spajati zatim spojena 2 srca tanko namazati filom i posuti mlevenim orasima. Prijatno.

Savet