

Zaljubljena torta



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 4 kašike šecera
- 1 kesica vanilin šecera

Fil:

- 1 margarin
- 5 jaja
- 250 g šecera
- 100 g čokolade za kuvanje
- 1 kesica vanilin šecera

Dekoracija

- 3 kesice šlag

Priprema

Izmutimo prvo jaja, zatim dodamo šecer, pa onda ostale sastojke, dobro umutimo i u podmazani pleh stavljamo da se pece kora, kada je gotova, presecemo je na pola i onda sami isecemo u obliku srca, mnogo je lakse ako vec neko ima kalup, onda citavu masu izlije u kalup i kasnije samo podeli na dva dela... Za to vreme kuvamo fil

tako što uzmemo jednu veću šerpu i jednu manju u kojoj ćemo kuvati fil na pari, prvo izmutimo jaja i onda tek stavljamo da se kuva na pari, kasnije dodajemo sve ostale sastojke i mešamo dok se ne sjedini... Samo margarin se stavlja kasnije kad se prohladi fil. Onda filujemo kore i na kraju stavljamo šlag. ovog puta ja sam stavljao crvenu boju da bih stavio značaj na današnji dan, a to je dan zaljubljenih...

Savet

Jedan zanimljiv, sladak i po meni najbolji poklon koji mogu pokloniti osobi koju volim i u kopju sam zaljubljen. Malo kreativnosti i pravi poklon je tu. Uživajte.