

Medeno srce



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ggriza**
- **200 mlmleka**
- **4 kašikegustina**
- **1 kašicicacimeta**
- **2 kesiceprška za pecivo**
- **6 kašikadžema od kajsije**
- **100 gotopljene cokolade**

Priprema

U sud za mucenje staviti mleko i griz i umutimo mikserom. Zatim dodati cimet, gustin, prašak za pecivo i mutiti dok se sastojci ne sjedine. Kalup u obliku srca obložiti papirom za pecenje i preruciti testo u pleh. Peci 30 minuta na 180 C. Izvaditi patišpanj na tacnu. Premazati ga džemom od kajsija, a zatim i cokoladom. Dekorisati po želji.

Savet