

Kikiriki srce



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **18** belanca
- **900 g** šecera
- **500 g** seckanog kikirikija
- **3** kašika prezli

Za fil:

- **2** pudinga od slatke pavlake
- **7 dl** mleka
- **6** kašika šecera
- **1** margarin
- **18** žumanaca
- **250 g** šecera
- **100 g** bele cokolade

Ostalo:

- šlag
- sarena bombone

Priprema

Umutiti belanca i šećer i lagano umešati prezle i kikiriki. Peci 3 kore u kalupu srce.

Skuvati puding i ohladiti. Umutiti sa margarinom.

Žumanca i šećer skuvati na pari pa dodati belu čokoladu. Ohladiti pa sjediniti sa pudingom. Filovati tortu. Ukrasiti šlagom i sarenim bombonicama.

Savet