

Parfe srca



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kesten pirea
- **3 kašike** prah šecera
- **2 kašike** aroma ruma
- **250 ml** slatka pavlaka
- **100 g** čokolada za kuvanje

Priprema

Kesten i šećer izmiksati. Sipati slatku pavlaku i rum, zatim miksati dok se smesa ne zgusne. Smesu podeliti na dva dela. Crnu čokoladu istopiti na pari ili u mikrotalasnoj, zatim malo prohladiti, a onda dodati u jednu polovinu umućene smese i promešati da se izjednači.

Silikonske kalupe u obliku srca, puniti do polovine svetlom smesom, zatim ostaviti 30 minuta u zamrzivac da se malo stegne. Izvaditi kalupe i ponoviti postupak i sa tamnijom smesom. Vratiti ponovo u zamrzivac na još 30 minuta. Izvaditi srca iz kalupa i dekorisati po želji. Čuvati u frižideru do služenja. **PRIJATNO!!!**

Savet