

Srca sa malinom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 220 g brašna
- 85 g lešnika
- 60 g šecera
- 125 g margarina
- 2 kašike mleka
- 100 g čokolade
- 150 g džema od malina
- 1 jaje

Priprema

Izmešati brašno, šećer, lešnik i margarin, pa dodati jaje i mleko. Umesiti testo i ostaviti u frižideru oko 30 minuta. Testo premesiti i tanko razvuci. Modlom u obliku srca iseci testo i staviti da se pece oko 10 minuta na 180 stepeni. Okoladu rastopiti sa malo ulja, ohladjena srca našarati sa čokoladom. Džem od maline zagrejati i pomešati sa ostatkom otopljene čokolade. Filovati keks i preklopiti ga prošaranim keksom.

Savet