

Zajubljeno srce



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Za koru:

- **200 gmlevenih oraha**
- **150 gšecera u prahu**
- **1belance**
- **1/2limuna - sok**

Za glazuru:

- **100 gcokolade za kuvanje**
- **1 kašikaulja**

Za dekoraciju:

- **50 gkakaoa**
- **50 gšecera**

Priprema

Kore: Penasto umutite belance sa sokom od limuna, pa umešajte mlevene orahe i šecer u prahu. Rukama izradite glatku smesu i na plehu obloženom pek-papirom oblikujte srce debljine 1 cm.

Rernu zagrejte na 100 stepeni pa koru susite oko sat vremena. Zatim iskljucite rernu i ostavite u rerni još sat vremena da se kora suši. Izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi. Na umerenoj temperaturi otopite cokoladu sa

kašikom ulja i zatim prelijte ohladjenu koru.

Kada se glazura stegne, preko srca ukoso postavite papirne trake.

Zatim slobodne površine pospite prvo kakaom, a potom šecerom.

Pažljivo skinite trake i ukrasite tortu po želji.

Savet