

Zajubljeno srce



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g** mlevenih oraha
- **150 g** šećera u prahu
- **1** belance
- **1/2** limuna - sok

Za glazuru:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **1** kašičica

Za dekoraciju:

- **50 g** kakaoa
- **50 g** šećera

Priprema

Kore: Penasto umutite belance sa sokom od limuna, pa umešajte mlevene orahe i šećer 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 isključite rernu i ostavite u rerni još sat vremena da se kora suši. Izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi. Na umerenoj temperaturi otopite čokoladu 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 šećerom.

Pažljivo skinite trake i ukasite tortu po želji.

Savet