

Medeno srce torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 100 g čokolade
- 100 g brašna
- 200 g putera
- 80 g šećera u prahu

Za filovanje:

- 250 g džema po izboru

I još:

- 1 pakovanje medenog srca
- 1 pakovanje belvita keksa punjenog evrokremom
- 1 šlag sa ukusom vanile
- 100 ml slatke pavlake
- 100 g čokolade

Priprema

Umutiti puter i dodati otopljenu cokoladu. Uz neprestano mucenje dodavati po jedno žumance, pa pola prah šecera. Odvojeno umutiti belanca sa ostatkom šecera, pa sve sjediniti i dodati brašno i prašak za pecivo. Peci sat vremena u plehu od 14 cm. Preseci da budu dve kore.

Premazati donju koru dobro marmeladom, a staviti drugu koru, pa i preko nje premazati kao i celu tortu sa strane.

Onda poreati medena srca, ali paziti da ostanu tri za dekoraciju. Keks opkružiti oko cele torte uspravno i preko medenjaka. Otopiti cokoladu u slatkoj pavlaci i preliti preko vrha. Kada se stegne ukasiti sa ostavljena tri srca i šlagom po želji.

Savet

Koristite isti ukus marmelade kao i punjenja srca. Ja sam koristila marmeladu od kajsije i medena srca punjena kajsijom.