

Saher srca i volim te kesten pire



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za srca:

- 2jajeta
- **50 g**šecera
- **30 g**Menaž cokolade
- **50 g**brašna
- **1 kašik**amaslaca
- **1/2 kašike**kakaa
- **1 kašicica**praška za pecivo
- glazura
- **100 g**Menaž cokolade
- **3 kašik**emleka
- **1 kašik**amaslaca
- spajanje srca
- par **kašikadžema** od kajsije

Ukrasi:

- **200 g**Manaž cokolade
- **1 kesica**šлага

Za kesten pire:

- **250 g**kesten pirea
- **3 kašike**prah šecera
- **1 kašik**amleka

Priprema

Srca: kora - umutiti belanca sa šecerom, pa dodati žumanca, istopljenu cokoladu i maslac pa na kraju brašno sa kakaom i praškom za pecivo. Peci u tepsi u obloženoj pek papirom na 200 C oko 20 minuta. Kada se ispeče sacekati da se malo ohladi. Pa modlom vaditi oblike srca. Spajati po dva srca sa džemom.

Ukrasi: otopiti cokoladu. Staviti je u kesu za zamrzivac i iseci vrh. Crtati oblike po pek papiru ili foliji pa staviti u frižider da se stegne.

Glazura: zagrejati mleko, pa dodati izlomljenu cokoladu i maslac. Mešati dok se sve ne otopi pa preliti srca. Staviti da se dobro ohladi i stegne.

Kesten pire: umutiti kesten pire sa mlekom i šecerom. Sipati u cinice po želji i preko staviti umucen šlag i ukrasiti oblicima po želji.

Savet

Ovo je pripremljeno danas kao iznenaenje za jako dragu osobu koja dolazi sa puta. Nadam se da e joj se svideti ova izjava ljubavi. :D