

Valentinka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo za srca:

- **125 g** mekšalog putera
- 2 jaja
- **200 g** brašna
- **10 g (2 kašicice)** praška za pecivo
- rozla boja za hranu

Čokoladno testo:

- **115 g** putera
- **115 g** sitnog šećera
- **5 ml (1 kašicica)** vanila ekstrakta
- **100 g** brašna
- **25 g** kakao u prahu
- **5 g (1 kašicica)** praška za pecivo

Za Fil:

- **40 g** mlečne čokolade
- **40 g** tamne čokolade
- **40 g** neslanog putera
- **ili 50 ml** pavlake

Priprema

Pripremimo sastojke za Testo za srca.

Predgrejte rernu na 180°C (160°C ventilator, gas 4). Malo namastite ravan pleh oko 7 cm dubine. Stavite puter u posudu, šećer i jaja. Prosejte brašno i prašak za pecivo na vrhu. Pažljivo pomešati sve sastojke zajedno onda umutiti na nekoliko sekundi dok se testo spoji. Umešati rozla boju za hranu, treba ce vam ca. 90 kapi). Sipajte u pleh i izravnajte. Pecite oko 1 sat. Ostavite u plehu oko 5 minuta, pa izvadite na žicu da se potpuno ohladi. Stavite hladan kolac na dasku i odsecite sa obe strane (krace) modlicom u obliku srca (moja je bila razmere 7 cm) vadite srca i re?ajte na pek papiru, pa sve ostavite u zamrzivac 30 minuta.

Pripremimo sastojke za ?okoladno testo.

Namastite posudu za kuglof. Stavite puter u ciniju pa šećer, jaja i vanilu. Prosetje brašno, kakao i prašak za pecivo na vrhu. Pažljivo promešati sve sastojke dok dobijete glatko testo. U kuglof modli sipamo malo testa oko 3 cm i pecemo na 180 stepeni C 15 minuta. Na ispeceno testo sipamo malo testa, premažemo pa na to re?amo srca sa malim razmakom izme?u. Srca re?amo okrenuta naopako.

Pažljivo sipamo ostatak testa i pomalo drmamo modlu da se testo ravnomerno slegne u njoj. Pecite oko 50 minuta. Ostavite u modli 10tak minuta pa izvrite na tanjir. Ja uvek stavim modlu u malo vruce vode, tek toliko da pokrije dno onda se lakše izvadi. Ostavite da se kolac potpuno ohladi.

Za Fil: Izmešajte mlecnu i tamnu cokoladu, dodajte puter i 1 kašiku vode. Zagrevamo na umerenoj temperaturi mešajuci dok se cokolada potpuno istopi. Ostavimo sa strane i do željene gustine. Kada se fil ohladio sipamo preko kolaca.

Poklonimpo svom Valentinu. A kad ga rasece...

Savet

Sve je u znaku srca za ovaj dan zaljubljenih. I da, da, znam da je i Svetac, ali i za nas ovozemaljske neka bude neki dan. Ovo je lepa torta, naro?ito kad se rase?e. Uopšte nije teško za napraviti, a izgleda baš lepo. Sretan Valentin.