Slomljeno srce

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7**jajeta
- **7 kašika**šecera
- **7 kašika**ulja
- **1 cša**jogurta
- **2 kašike**kakaoa
- **7 kašika**brašna

Za fil:

- **400 g**cokolade
- **400 g**pavlake za kuvanje
- **1 bocica**ruma

Za dekorisanje:

- **30 g**šecerne prezle
- **30 g**cokoladnih mrvica

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom penasto. Kad se lepo umuti dodati ulje, jogurt i brašno. Lagano promešati pa smesu podeliti na dva dela. U jedan deo staviti kakao. Pleh velicine 40x35 cm obložiti pek papirom pa istovremeno sipati i jedan i drugi deo, jedan s jedne, a drugi s druge strane pleha. Peci na 200 C dok ne porumeni.

Koru ohladiti pa preseci na tri jednaka dela po dužini. okoladu i pavlaku za kuvanje rastopiti na laganoj vatri, ne sme da provri i ostaviti da se ohladi. Hladnom cokoladom premazati sve tri kore. Prvu koru smotati u krug i staviti preko sredine platoa za tortu.

Drugi deo obaviti oko prvog, a treci zaseci na tri dela i staviti da budu kao stranice trougla. Ostatak fila preliti preko cele tortice.

Posuti šecernim srcima i cokoladnim mrvicama. Dobro rashladiti i uživati u divnom ukusu. Prijatno !

Savet