

okoladna srculenca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za osnovnu masu:

- **200** gmlevenih oraha
- **150** gšecera u prahu
- **100** gmlevenog keksa
- **100** gcokolade
- **100** gmargarina
- **maloruma**

Za glazuru:

- **150** gbele cokolade
- **1** kašikaulja

Za dekoraciju:

- **100** gcokolade
- **1** kašikaulja
- **po** željidekor srca

Priprema

U vanglicu usuti mlevene orahe, šecer u prahu, mleveni keks, margarin, rendanu cokoladu i malo ruma. Masu mesiti sve dok ne postane kompaktna. Ukoliko je suviše tvrda, dodati još malo ruma. Smesa treba da bude

dovoljne cvrstine da može da se razvuče u koru debljine oko centimetra.

Radnu površinu posuti šećerom u prahu, pa od osnovnog testa razviti koru. Modlama u obliku srca vaditi kolacice. Ostaviti ih da se malo prosuše, a u međuvremenu pripremiti glazuru.

Na tihoj vatri otopiti belu čokoladu sa kašikom ulja. Sačekati da se glazura malo prohladi, pa svaki kolacic umakati, a zatim odlagati na tacnu. Kada se glazura sasvim stegne, ukrasiti kolacice. Otopiti crnu čokoladu sa uljem na slaboj vatri, pa uz pomoć olovke za dekoraciju nanositi na svaki kolacic. Preko poreati dekor srca.

Savet