

Menaž srce



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **20 g** kvasca
- **150 ml** toplog mleka
- **60 g** šecera
- **1** žumance
- **60 g** otopljenog margarina
- **300 g** brašna
- **prstohvat** soli

Za fil:

- **150 g** mlevenog maka
- **100 g** šecera
- **100 g** čokolade
- **malo** mleka

Priprema

U toplo mleko izmrviti kvasac, dodati šecer, žumance i margarin. U brašno dodati so. Postepeno dodavati brašno i umesiti glatko testo. Podeliti na dva jednaka dela. Ostaviti na toplom mestu 30 minuta.

Mak izmešati sa šecerom. Postepeno dodavati vruće mleko da se šecer otopi, a da fil ostane gušći. Kad se ohladi dodati na kockice isecenu čokoladu.

Jedan deo testa razvuci i staviti u kalup u obliku srca. Voditi racuna da ivica ostane bar 1 cm podignuta sa strane. Naneti fil na testo.

Razvuci drugi deo testa i od njega praviti mrežicu i ukrase za pogacu. Premazati pogacu sa razmucenim žumancem. Peci na 200 C da porumeni.

Savet