

## **Slatka srculanca (2)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **2** jajeta
- **2** kašike šecera
- **2** kašike ulja
- **4** kašike brašna
- **2** kašike mleka
- **2** kašike cokolade
- **1/2** kesice praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **250** g cokolade
- **250** ml slatke pavlake
- **1** kašika ekstrakta ruma

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šecerom pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje i mleko. Sipati pola bele mase u pleh, a u drugoj polovini dodati istopljenu cokoladu pa sipati na drugoj polovini pleha. Peci na 180 C, oko 15 minuta. Ispeceno testo ohladiti pa kalupom u obliku srca vaditi kolacice i filovati ih....

Dok se kora pece pripremiti cokoladni fil: Slatku pavlaku stavite u šerpicu i zagrevajte na umerenoj temperaturi. Im pocne da vri, dodajte iseckanu cokoladu i mešajte dok se ne dobije glatka, homogena masa. U fil dodati i ostatke kore i sve doro izmiksati. Sacekajte da se fil malo ohladi pre nego što ga stavimo u špric i dekorisemo

naša srca.

## **Savet**

Ja sam vadila sa dva kalupa srca manja i vea i mešala sam bela kora pa crna kora....