

Menaž srca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gmlevenog keksa
- **100** gšecera u prahu
- **2 kašike**kakaoa
- **100** gdžema od jogaoda
- **70** gmargarina
- **2 kašikeruma**
- **2 kašikesoka** od limuna
- Za glazuru:
- **50** gcokolade
- **3 kašike**ulje
- **20** gmargarina

Priprema

U dublju posudu staviti keks,šecer u prahu, kakao, džem od jagoda. Zagrejati margarin da omekša te umešati u smesu od keksa, sipati sok od limuna i rum. Zamesiti smesu da bude glatka...

...i staviti na pek-papir. Oklagijom razviti u veliki krug...

...te modlom vaditi srca...

...re?ati ih na tacnu i ostaviti u frižider da odstoje 2 sata.

Za glazuru: Na pari otopiti cokoladu, ulje i margarin. Srce s jedne strane umociti u glazuru te re?ati na tacnu. Ostaviti da se glazura stegne...

...te servirati i poslužiti.

Savet

Recept za receptom polako se niže, finale menaž konkursa sve nam je bliže. Sre?no svima mile moje, nastavljam sa vama da delim recepte svoje.