

Orašasto srce



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **100 g** šecera
- **250 g** margarina
- **450 g** brašna
- **1 kesica** vanilin šecer
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 g** bele čokolade
- **3 kašika** ulja
- **malo** crvene prehrambene boje
- **200 g** cele mrezge oraha

Priprema

Margarin izmiksati sa šecerom i vanilin šecerom. Kad bude penasto dodati 2 žumanca i jedno belance. Izmiksati. Dodati brašno pomešanim sa praškom za pecivo i rukama umesiti glatko testo.

Umešeno testo uviti u prijanjajuću foliju i ostaviti u frižider na 30 minuta. Testo razvuci na oko 5 mm a onda modlicom u obliku srca seci kolac. Reati u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Polovinu srca premazati sa blago umućenim belancetom i staviti jednu celu mrezgu oraha. Peci na 200 C oko 10 minuta.

Dobro ohladite. Belu čokoladu otopite na pari sa uljem, prohladite pa dodajte malo crvene prehrambene boje. Stavite čokoladu u kesu, odsecite vrh i šarajte po želji drugi deo srca. Dobro rashladite i uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet