

## *?okoladno srce*



### **Sastojci**

#### **Kore:**

- 8 belanca
- 200 g šecera
- 200 g oštrog brašna
- 4 male kašičice kakaoa
- 2 kašičica cokolade u prahu
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kašičica cimeta
- 100 g kisele pavlake
- 3 kašike ulja

#### **Preliv:**

- 3 dl mleka
- 3 kašike cokolade u prahu
- 2 kašike ruma

#### **Fil:**

- 8 žumanaca
- 100 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 100 g mleka
- 200 g bele cokolade
- 200 g putera
- 200 g seckanih pecenih lešnika

## **Premaz:**

- 200 g nugat čokolade
- kockicom putera

## **Dekoracija:**

- 2 kesice šlaga
- šarene bombone
- lešnik

## **Priprema**

Kore: Ispici 2 kore od po 4 belanca, 100 g šećera, 100 g oštrog brašna, 2 male kašičice kakaoa, 1 kašičica čokolade u prahu, pola kesice praška za pecivo, pola kesice vanilin šećera, pola kašičice cimeta, 100 g kisele pavlake, 3 kašike ulja.

Belanca ulupati u cvrsto cne, pa dodati šećer, vanilin šećer i lagano varjacom dodati ulje, pavlaku, brašno, prašak za pecivo, kakao, čokoladu i cimet.

Biskvit peci na 160 stepeni 45 minuta.

Preliv za gotove i pecene biskvite: 3 dl mleka, 3 kašike čokolade u prahu, 2 kašike ruma, prokuvati i vrelin prelivom preliti kore.

Fil krem: 8 žumanaca, 100 g šećera, 2 kesice vanilin šećera, 100 g mleka, 200 g bele čokolade, 200 g putera, 200 g seckanih pecenih lešnika.

Priprema fila: Na pari kuvati žumanca sa šećerom i vanilin šećerom, pa dodati mleko i belu čokoladu. Fil je gotov kad krema pocne da se zgušnjava. Ohladiti fil, pa u njega dodati penasto ulupan puter, promešati i dodati seckane lešnike.

Staviti jednu koru, pa fil, pa drugu koru.

Premaz za tortu: 200 g nugat čokolade istopiti sa kockicom putera i premazati tortu. Ukrasiti sa 2 kesice šlaga, pa dodati šarene bonbone i lešnik. Prijatno!