

?okoladna srca sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

?okoladni deo:

- **50** g cokolade za kuvanje
- **1 kašika** ulja

Za vocni deo:

- **50** g malina
- **2 kašike** šecera
- **2 ravne kašike** gustina
- **1 kašika** limunovog soka

Za ukras:

- **15** malina

Priprema

Istopiti cokoladu na pari sa kašikom ulja. Sipati je u silikonske kalupe za mala srca. Kalup staviti u frižider dok se sprema vocni deo.

Maline propasirati pa u šerpici sa šecerom, limunovim sokom i gustinom razrešenim u malo hladne vode skuvati želatinoznu masu. Sipati je u kalupe po cokoladi. Staviti kalup u frižider da se srca stegnu.

Maline možete odmah spustiti u želatin da budu deo srca ili ih staviti kasnije kao ukras.

Ohlažene i stegnute poslužiti na razne načine.

Savet

Srdašca su izuzetnog ukusa i izgleda. Možete ih služiti kao samostalni slatkiš ili kao veoma lepu dekoraciju u porciji sladoleda. Takođe ih možete poslužiti uz neki desertni krem ili kolace. U svakom slučaju pružaju pravi užitek, a mogu se praviti od svakog bobinastog voća.