Uskršnje šareno srce

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jaja
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**mlevenih badema
- **2 pune kašike**brašna
- **3 kašike**rendane cokolade
- **prstohvat**praška za pecivo

Za fil:

- **800 ml**mleka
- **3 kesice**pudinga sa ukusom cokolade
- **10 kašike**šecera
- **od 100-150 g** mlevene plazme
- **100 g seckanih**žele bombona
- **250 g**margarina

I još:

- **oko 50 ml**mleka
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **2 kesice**šlaga
- **po želji**boje za kolace
- **1 kesica**cokoladnih jaja

Priprema

Priprema kore: Umutiti jaja sa šecerom. Dodati mlevene bademe. Izmešati. Dodati brašno izmešano sa praškom za pecivo, i rendanu cokoladu. Špatulom blago izmešati smesu. Koru peci na 200 C oko 30 minuta u kalupu srce ili okruglom kalupu. (Ako koru pecete u okruglom kalupu, onda isecite oblik srca, a delove viška kore smrvite i ubacite u fil umesto mlevenog keksa). Pecenu koru izvadite i ostavite da se ohladi. Fil: U 150 ml mleka razmututi puding i šecer. Ostatak mleka staviti da se zagreva. Zakuvati puding u mleku. Prekriti prozirnom folijom i ostaviti sa se ohladi. Margarin umutiti sa šecerom u prahu i dodavati po 2 kašike u ohlaeni fil i mutiti mikserom. Filu dodati seckane žele bombone i mlevenu plazu (keks dodavati po potrebi da ne bude previše keksa, a ako secete oblik srca od kore, onda dodati smrvljenu koru umesto keksa). Izmešati fil. Filovanje: Koru pokvasiti sa malo mleka. Preko preliti 100 g otopljene cokolade. Preko cokolade rasporediti fil. Ostaviti u frižideru da se stegne. Šlag umutiti po uputstvu sa kesice i podeliti. Obojiti šlag zeljenim bojama i ukrasiti tortu. Odozgo rasporediti cokoladna jaja. Ostaviti tortu u frižideru par sati. Seci na parcad i poslužuti. Užuvati u prelepom spoju ukusa ove divne uskrsnje tortice! Prijatno!

Savet