

Kolac srce za dan zaljubljenih



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Crveni biskvit za srca:

- 2 jajeta
- 1/2 šolješecera
- 1/2 šoljemleka
- 1/2 šoljeulja
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 šoljabrašna
- 2 kesicecrvene boje u prahu

okoladni biskvit:

- 4 jajeta
- 1 šoljašecera
- 1 šoljaulja
- 1 šoljamleka
- 2 šoljebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kašike kakaa
- 50 g seckane crne cokolade
- 100 gmlevenih oraha ili lešnika

Za premazivanje:

- **100 g** eurokrema
- **100 g** cokolade

Priprema

Crveni biskvit: Umutiti penasto jaja i šećer, pa dodavati ulje i mleko, sjediniti. Na kraju dodati izmešano brašno sa praškom za pecivo i bojom. Sjediniti sve i izliti u podmazan srednji pleh i peci na 180C 10ak minuta. Kada je gotova izvaditi i sačekati da se prohladi pa vaditi modlom za kolace u obliku srca.

okoladni biskvit: Umutiti penasto jaja sa šećerom pa dodati ulje i mleko i sve sjediniti. Dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo i dobro umutiti. Dodati mlevene orahe ili lešnike sa secknom cokoladom i izmešati sa varjacom. Srca poreamo u pleh za hleb zbijeno što više i polako preko njih sipati smesu za cokoladni biskvit, peci na 180C nekih 30-40 minuta. Kada je gotovo premazati eurokremom ili na pari otopiti cokoladu pa preliti kolac.

Savet

Šolja je obina iz ikee oko 200ml. Idealan kola za voljenu osobu kao iznenađenje za dan zaljubljenih. Sreno!