

## **Punjena srca**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100** gmlevenog keksa
- **100** gmlevenog lešnika
- **30** gotopljenog margarina
- **50** mlmleka
- **3** kašikeneslanog sira
- **1** kašikakisele pavlake
- **1** kašikacokoladnog krema
- **po željimaline**
- **po željišlag** za ukrašavanje

## **Priprema**

Izmešati keks i lešnik sa margarinom i mlekom. U silikonske kalupe u obliku srca utisnuti testo i staviti u frižider da se stegne. Umutiti sir, pavlaku i krem. Izvaditi srca iz kalupa i puniti film. Poreati maline i ukrasiti šlagom.

## **Savet**