Srca tortice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** palacinki
- **300 g**mlevenih oraha
- **300 g**suvih šljiva
- **1 dl**bagremovog meda
- **1 dl**mleka
- **1 kesica**vanilin šecera
- **0,5 dl**rakije šljivovice

Za ukrašavanje:

- **50 ml**topljene cokolade
- **nekoliko**višanja

Priprema

Orahe preliti vrucim mlekom, dodati med i vanilin šecer.

Zatim dodati sitno seckane suve šljive prethodno potopljene u rakiju.

Od svake palacinke, modlom u obliku srca izvaditi male palacinke.

Kada se fil ohladi filovati palacinke kao tortu. U svaku torticu ide po 7-8 srca (palacinke). Tortice ukrasiti

topljenom cokoladom i višnjama.

Savet