

## Zaljubljena srca



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

## Sastojci

### Biskvit I:

- **100 g**putera
- **100 g**šecera
- **2**jajeta
- **120 g**brašna
- **30 ml**mleka
- **malocrvene** boje
- ekstrat od maline ili jagode

### Biskvit II:

- **125 g**putera
- **125 g**šecera
- **3**jajeta
- **150 g**brašna
- **80 ml**mleka
- **1/2** **bocice**ekstrata od vanile
- **2 kašike**cokolade u prahu
- **100 g**seckanih oraha

## Priprema

Prvo ispeci crveni biskvit. 100 g putera umutiti sa 100 g šecera, dodati 2 jajeta, 120 g brašna, 30 ml mleka, malo crvene boje i ekstrat od maline ili jagode, biskvit ispeci u manjoj tepsiji na 180 stepeni 20 minuta. Ohladjen biskvit iseci kalupicem u obliku srca, ostatak biskvita izrendati na rende na onaj gde rendamo limun.

Biskvit II: 125 g putera umutit sa 125 g šecera, dodati 3 jajeta, 150 g brašna, 80 ml mleka, pola bocice ekstrata od vanile, 2 kašike cokolade u prahu, 100 g seckanih oraha, zatim u cetvrtasti pleh sipati kutlacu mase pa poreati u vis srca, zatim sipati ostatak mase, a preko toga posuri narendane mrvice. Peci 55 minuta na 180 stepeni, ohlaen kolac iseci na prst širine i ukrasiti šecerom u boji. Prijatno.

## **Savet**