

Srebrna zaljubljena srca



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **100 ml**vode
- **200 ml**ulja
- **400 g**brašna
- **1**vanilin šećer
- **na vrh nož**apraška za pecivo

Glazura za srca:

- **150 g**šećera
- **2 kašik**emleka
- **1 kašik**vode
- ekstrat jagode
- crvena prehrambena boja

Fil za srca:

- **4 kašik**edžema od jagoda
- **3 kašik**emlevenih oraha

Priprema

Za testo: 100 ml vode, 200 ml ulja, 400 g brašna, 1 vanilin šećer i na vrh noža praska za pecivo. Vodu, ulje, šećer, vanilin šećer, staviti da na ringlu da provri. Kad provri lagano sipati brašno promešati skloniti sa ringle i ostaviti da se ohladi 20 minuta. Zatim oklagijom razvuci testo i vaditi modlom oblike srca. Složiti na pek papir peci 20 minuta na 180 stepeni.

Glazura za srca: 150 g šećera, 2 kašike mleka, 1 kašika vode, ekstrat jagode i crvena prehrambena boja.

Fil za srca: 4 kašike džema od jagoda, 3 kasike mlevenih oraha.

Ohladjene srca mazati filom i spajati po dva srca, zatim srca umakati u glazuru, ostaviti na hladno mesto da se osuši glazura.

Gotove i lepo osušena srca ukrasiti srebrenom prašinom. Prijatno.

Savet