

Zarobljena srca



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za fil:

- 250 gputera
- 250 gšecer
- 200 gcokolade
- 100 gmlevenih oraha

Za srca:

- 300 gbrašna
- 150 gmargarina
- 100 gprah šecera
- 1jaje
- 1žumance
- 1vanilin šecer

Priprema

Puter umutiti sa šecerom, dodati otopljenu i prohladjenu cokoadu i dodati orahe.

Za srca: 300 g brašna, 150 g margarina, 100 g prah šecera, 1 jaje, 1 žumance, 1 vanilin šecer. Umutiti margarin sa šecerom i vanilin šecerom, dodati jaje, žumance i lagano umesati brašno. Testo uviti u foliju i ostaviti 1 sat u frižider.

Razviti testo i modlom srce vaditi oblike peci na 150 stepeni 20 minuta.

Ohlaene srca po 2 komada mazati filom spajati zatim spojena 2 srca tanko namazati filom i posuti mlevenim orasima. Prijatno.

Savet