

# Čokoladno srce

Volim čokoladu

1 kolač



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

**Srčasti kalup (Ø 24 cm):**  
malo masnoće

### Mučeno testo:

125 g mekog margarina ili maslaca  
100 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 prstohvat soli  
3 jaja  
125 g pšeničnog brašna  
2 ravne kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo  
100 g čokolade za kuvanje (grubo rendana)

### Fil:

100 g nugata ili krem tabla  
500 g slatke pavlake za kuvanje  
2 kesice Dr. Oetker Kremfixa  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

### Ukrašavanje:

100 g mlevenih lešnika (grubo mleveni)  
čokoladnih srca punjenih nugatom (npr. "Milka")

## 1 Pripremite:

Zagrejte rernu. Podmažite kalup.

## 2 Mućeno testo:

Mekani margarin ili maslac stavite u činiju za mućenje i dobro izmešajte mikserom (metlice za mućenje). Postepeno dodajte šećer, vanilin šećer i so neprestano muteći, sve dok ne dobijete vezanu smesu. Na svakih ½ minuta dodajte po jedno jaje, muteći najvećom brzinom. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo i umešajte u testo muteći kratko srednjom brzinom. Na kraju dodajte rendanu čokoladu. Sipajte testo u srčasti kalup i poravnajte. Stavite kalup na rešetku i pecite na srednjoj visini rerne.

**Temperatura rerne otprilike 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C**

**Nivo rerne: srednja**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Ostavite kolač da se prohladi 10 minuta u kalupu, potom ga istresite na rešetku za kolače i ostavite da se ohladi do kraja. U međuvremenu propržite lešnik u teflonskom tiganju bez dodavanja masnoće do zlatno-žute boje i sipajte na plitki tanjir da se ohladi. Kolač presecite jednom vodoravno po sredini.

### 3 Fil:

Grubo usitnite nugat ili krem tablu i otopite na pari na tihoj vatri. Polovinu slatke pavlake umutite sa 1 kesicom Kremfixa prema uputstvu sa kesice. Kratko muteći dodajte otopljeni nugat ili krem tablu i namažite donju koru. Poklopite gornjom korom i blago pritisnite. Preostalu pavlaku umutite sa drugom kesicom Kremfixa i vanilin šećerom. 1/3 pavlake sipajte u špic za ukrašavanje sa zvezdastim nastavkom. Tortu premažite sa preostalom pavlakom i pospite grubo mlevenim lešnicima. Ukrasite tortu tufnama od pavlake i na njih stavite čokoladna srca.

#### Savet:

- Umesto mlevenim lešnicima, tortu možete da ukasite i listićima badema.