Mini Menaž srca (5cm)

težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **1,5 dl**mleka
- **15 g**kvasca
- **60 g**šecera
- **60 g**margarina
- **1 prstohvat**soli

Za fil:

- **200 g**mlevenog maka
- **80 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **po potrebi**vruce mleko

Priprema

U ciniji izmrviti kvasac, dodati mleko, otopljen margarin, šecer i so. Postepeno dodavajuci brašno umesiti glatko testo. Ostaviti da se podigne, zatim razvuci testo na radnu površinu i izvaditi 18 krugova. Ostatak testa premesiti i ostaviti na toplo mesto da se diže.

U ciniju sipati otopljenu cokoladu i dodati mleveni mak i šecer. Izmešati. Dodavati vruce mleko da bi se fil sjedinio i lepo povezao. Voditi racuna o gustini jer ce ga cokolada stegnuti kad se ohladi.

Svaki krug staviti u modlu u obliku srca i formirati dno i ivice. Uraditi isto sa svim krugovima. Sipati fila, ali pažiti da ne pree visinu ivica testa. Napuniti sva srca.

Nadošlo testo razvuci na radnu površinu i seci trake, vaditi modlicama cvetove.... Ukrasiti svako srce. Premazati razmucenim jajetom i peci na 200C da porumeni.

Savet