

## **Ferero roshe srce**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za coko korpice:**

- **100 g**cokolade
- **50 g**mlecna cokolada
- **1 kašikaulja**

#### **Za I masu:**

- **100 g**nutella
- **70 g**napolitanke sa lešnikom

#### **Za II masu:**

- **100 g**Vajkrema (mlečni namaz)
- **50 g**šlag u prahu
- **2 kašike**hladnog mleka
- **50 g**mlecne cokolade
- **1/2 kašicice**vailin ekstrakt

### **Priprema**

Iseckati 100 g cokolade za kuvanje i 50 g mlecne cokolade i istopiti na pari i dodati 1 kašiku ulja. Ostaviti malo da se ohladi sipati u silikonske ili u papirne korpice za mafine. Po 1 i po kašike cokolade i okretati u krug sve dok se cokolada ravnomerno rasporedi po kalupu i odložiti u frižider za 10 minuta dok se cokolada stegne, izvaditi iz frizidera i polako odstraniti kalup.

I masa: u 100 g nutelle rukama izdrobiti napolitanke i dobro promešati.

II masa: u 100 gr vajkrema dodati 50 gr šлага u prahu mleko prvo kašikom sjediniti masu zatim dobro ulupati sa mikserom dodati vanilin ekstrakt i otopljenu mlecnu cokoladu sve dobro promešati.

U cokoladne kalupe dodati I masu zatim II masu dekoracija po želji... Prijatno.

### **Savet**