

## *Ferero roshe srce*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

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

- **100 g** cokolade
- **50 g** mlecna cokolada
- **1 kašik**aulja

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

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

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

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

### **Priprema**

Iseckati 100 g čokolade za kuvanje i 50 g mlečne čokolade 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 čokolade i okretati u krug sve dok se čokolada ravnomerno rasporedi po kalupu i odložiti u frižider za 10 minuta dok se čokolada stegne, izvaditi iz frižidera 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 šlaga u prahu mleko prvo kašikom sjediniti masu zatim dobro ulupati sa mikserom dodati vanilin ekstrakt i otopljenu mlečnu čokoladu sve dobro promešati.

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

**Savet**