

## *Jagode u srcu*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koricu:**

- 2 jajeta
- 3 kašikešecera
- 1 kašikabrašna
- 1 kašikakakaoa
- 1 limun - korica
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 3 kašikeulja

#### **Za puslice:**

- 4 belanceta
- 250 gšecera u prahu
- 1 limun - sok

#### **Za fil:**

- 4 žumanceta
- 4 kašikešecera
- 100 gmaslaca
- 2 kesicevanilin šecera

#### **I još:**

- jagode
- dekorativne mrvice

## Priprema

Korica: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu i, uz postepeno dodavanje šećera, cvrsto umutiti. Dodati žumanca i sjediniti. Dodati ulje. Na kraju dodati mešavinu brašna, kakaoa, peciva i izrendane korice limuna. Sjediniti mikserom, najmanjom brzinom.

Uzeti kalup, oblika srca, i obložiti ga pek papirom. Stranice i papir premazati maslacem. Sipati umuceno testo i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni. Pecenu koricu izvaditi i ohladiti.

Puslice: Belanca staviti u dublju posudu i mutiti ih, uz postepeno dodavanje limunovog soka. Umutiti, jako, cvrsto. Zatim ih staviti na paru (u dublji sud sipati vodu i staviti da provri). Sud sa umucenim belancima staviti u sud sa vodom, ali da ne dodiruje vodu), i mikserom, mutiti, uz postepeno dodavanje šećera. Mutiti da bude toliko cvrsto da se metlice od miksera teže okreću.

Skloniti sa vatre. Preko korice, u krug, formirati puslice (ili samo naneti belanca, okolo, u debljem sloju). Posuti belanca dekorativnim mrvicama i staviti u, prethodno zagrejanu rernu, na 70 stepeni (više da se suše, nego da se peku). Belanca se dugo suše, meni je bilo potrebno 2,5 sata. Kada se puslica kora osušila, izvaditi kalup i ostaviti da se ohladi.

Fil: Žumanca penasto umutiti sa šećerom. Staviti na paru i skuvati krem. Pri kraju kuvanje dodati vanil šećer. Skuvani krem ohladiti. Maslac penasto umutiti i sjediniti sa hladnim kremom.

Pomocu pek papira izvaditi koru iz kalupa, skloniti papir i koru staviti na plato. Sredinu srca ispuniti kremom.

Preko dekorisati jagodama. Ostaviti u frižider, da se krem stegne.

Ohlađeni desert iseci i poslužiti.

## Savet