

Medeno srce



Ovo je kolačić bez pečenja i toliko će ti se svidjeti da ćeš ga raditi duplo!

☐30 komada medenih srceka

☐100g čokolade za kuhanje + 1 rebro za preliti

2dcl vrhnja za šlag (možeš i sa mlijekom, al stavi manje)

100g mljevenog keksa

3 žlice pekmeza

Pola zlicice začina za medenjake

☐zagrij vrhnje ili mlijeko do vrenja i ubaci cokoladu za kuhanje narezanu na kockice. Malo ostavi pa promijesaj pjenjacom da je otopis. Ubaci keks, po zelji zacin za medenjake, pomijesaj bit će kao pijesak i sad je vrijeme da dodaš 3 žlice pekmeza. Možeš zamijesiti rukom pa razvaljati između papira za pečenje. Nemoj pretanko. Vadi srceka kalupom, prelij čokoladom i ostavi da se ohladi.

Savjet

Ako nemaš začina za medenjake možeš cimet i klinčić, ako nemaš mljeveni klincić ubaci ih u mlijeko dok ga zagrijavaš da ostavi aromu.