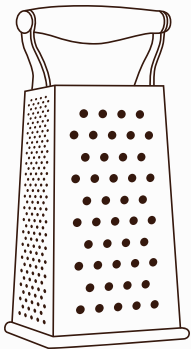
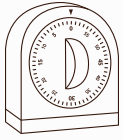
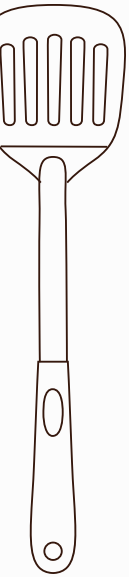


Čokoladno srce z jagodno omako

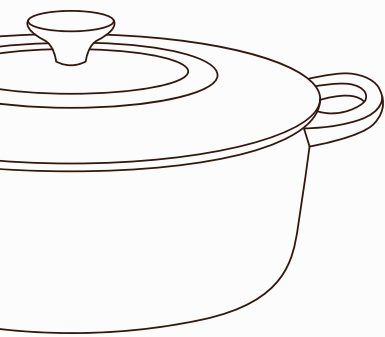
SESTAVINE

- 10 jajc
- 400 g sladkorja
- 267 g jedilne čokolade
- 320 g masla
- 135 g moke
- 250 g svežih ali zamrznjenih jagod
- sladkor v prahu za posip



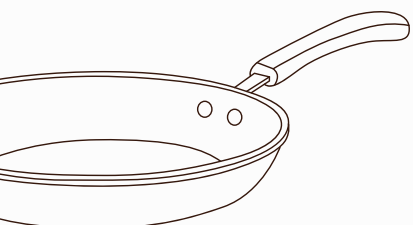
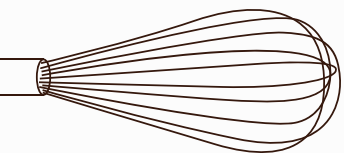
POSTOPEK

1. Jajca in sladkor penasto umešamo, čokolado in maslo stopimo nad soparo.
2. Stopljeno čokolado z maslom in moko počasi umešamo k jajčni masi.
3. Zlijemo v modelčke in pečemo približno 10 minut pri 180°C, da je notranjost kolačka še tekoča, zunanost pa ravno prav zapečena.
4. Medtem pripravimo jagodno omako. Sveže jagode narežemo na koščke in stresemo v kozico. Dodamo sladkor in vse skupaj kuhamo na zmernem ognju, dokler se sladkor ne stopi oziroma, dokler jagode ne postanejo mehke. Ko so jagode skuhane jih pretlačimo ali s paličnim mešalnikom. Odvisno od tega kako gladko omako želimo.



KAKO JED POSTREŽEMO?

Pripravimo s globok krožnik. Čokoladno srce postrežemo še vroče z jagodno omako ali vanilijevim sladoledom. Za dekoracijo uporabimo listke sveže mete in sladkor v prahu.



Pa dober tek!