

# Herovke

**Za 12 komada**

## **Testo**

2 jaja  
10 kašika brašna  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
kašika šećera u prahu  
0,2 dl rakije  
ulje za prženje

## **Preliv od čokolade**

200 g čokolade  
20 g margarina  
 $\frac{1}{2}$  kašičice muskatnog oraščića

## **Preliv od voća**

300 g smrznutih malina  
4 kašike šećera  
10 g želatina

## **Dekoracija**

50 g mlevenog lešnika

## **Način pripreme**

1. Testo: zamesiti testo od brašna, jaja, rakije, soli i šećera. Prekriti testo providnom folijom, pa ga ostaviti na sobnoj temperaturi da se malo odmori.
2. Voćni preliv: u šerpi na umerenoj vatri ušpinovati maline i šećer. U malo vode rastopiti šećer i ubaciti u dobijeni sos od malina. Kuvati još minut –dva. Procediti kroz cediljku da bi dobili sos glatke strukture. Ostaviti da se prohlađi.
3. Čokoladni preliv: rastopiti čokoladu na pari sa malo margarina i dodatkom morskog oraščića. Prohlađiti.
4. Testo iseći na 12 komada i razvući oklagijom što je moguće tanje. Istanjeno testo iseći na trake širine oko 1 cm. Ostaviti da se prosuši par minuta.
5. Obmotati testo oko 3 prsta napraviti ružu ili testo ubaciti u posebnu kutlaču za herovke, pržiti u dubokom zagrejanom ulju dok ne postanu hrskave ili dobiju žutu boju.

6. Pržene prohlađene herovke, polovinu, umakati u čokoladni sos i posuti sa mlevenim lešnikom, a ostatak umakati u sos od maline. Servirati.