Medeno srce (5)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**šecera
- **400 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **5 kašika**džema od kajsija
- **1 kesica**cimeta
- **1 kašicica**sode-bikarbone

Premaz:

- **2-3 kašike**džema

Glazura:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **2-3 kapi**ulja
- **malo**vode

Priprema

Mikserom izmutiti sve navedene sastojke. Izruciti smesu u nauljen i pobrašnjaven pleh.

Pecnicu zagrejati na 220 stepeni, a posle smanjiti na 200 i peci dok se kolac lepo ne podigne i porumeni.

Ohlaen kolac bogato premazati džemom od kajsije, ili po želji.

Glazuru napraviti od cokolade i malo vode, uz dodatak par kapi ulja, zbog sjaja. Seci na kocke kad se ohladi. Prijatno!

Savet

Ako nemate soda-bikarbonu, kao zamena može poslužiti prašak za pecivo.