

Klasicno medeno srce



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2.5 šoljebrašna
- 1.5 šolja šecera
- 1 kašicicasode bikarbonate
- 1 kašicicacimeta
- 1 kašicicakakaoa
- 5 kašikaulja
- 1.5 šoljamleka
- 6 kašikadžem od kajsija

Glazura:

- 150 g cokolade

Priprema

Umutiti navedene sastojke mikserom. Sipati pola smese u tepsiju i peci na 250 stepeni 7-10 minuta. Kada se uhvati korica izvaditi iz rerne i na vruce staviti dzem i odgore drugi deo smese. Vratiti u rernu da se ispece do kraja. Premazati sa istopljenom cokoladom.

Savet