Medeno srce (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 čaše (od jogurta)**jogurta
- **3 čaše**šecera
- **1 čaša**ulja
- **4 čaše**brašna
- **1**vanilin šecer
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 kašicica**zacina za medenjake
- **2 kašike**kakaoa

Za premazivanje:

- marmelada od kajsija

Za glazuru:

- **150 g**cokolade
- **1 kašika**meda
- **6 kašika**ulja

Priprema

Zamesiti testo od šecera, jogurta, ulja brašna, sode bikarbone, zacina, vanile i kakaa. Pleh velicine 25x35cm podmazati uljem i posutu brašnom. Testo podeliti na tri dela. Jedan deo testa staviti u pleh zapeci izvaditi iz

pecnice premazati sa marmeladom. Staviti preko drugi deo testa, zapeci, pa premazati marmeladom potom staviti treci deo testa i kolac ispeci do kraja. Pecen prohladjen kolac premazati marmeladom pa staviti glazuru. Istopiti cokoladu, med, ulje dobro izmešati i preliti kolac.

Savet