

Ekspres mak kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 5 jaja
- 4 dl šećera
- 2 dl ulja
- 2 dl mleka
- 4 dl mlevenog maka
- 2 dl brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 limun

Premaz:

- 4-5 kašika pekmeza od kajsije
- 100 g čokolade
- 2-3 kašike ulja

Priprema

Cela jaja umutiti sa šećerom, pa dodati mleko, ulje i limunov sok. Varjačom umešati u masu mak, brašno, prašak za pecivo i limunovu koru.

Masu sipati u pleh, pa peći u zagrejanoj rerni na oko 180 C dok ne porumeni.

Kada izvadimo gotovu koru, sacekamo da se ohladi, i namažemo je pekmezom od kajsije.

Otopimo cokoladu sa malo ulja, i glazur namažemo na koru. Kada se glazura stvrdne, možemo poslužiti kolac.

Savet