

Medene kocke (na vodi)



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 caša (od 200 ml)vode**
- **1 cašašecera**
- **1 cašameda**
- **100 gmlevenih oraha**
- **100 gsuvog groža**
- **2 kašikepekmeza (po želji)**
- **400 gbrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**

Za šerbet:

- **4 kašikešecera**
- **400 mlvode**

Priprema

U vanglicu staviti šefer i vodu, pa promešati da se šefer malo istopi. Dodati med, pa sjediniti. Zatim dodati orahe i suvo grože, koje je prethodno bilo pola sata potopljeno u rumu i oceeno. Staviti i pekmez, pa sve sjediniti. Na kraju dodati brašno sa pecivom. Dobro izmešati sa varjacom.

Uzeti pleh (vel. 34 x 20 cm) i prekriti dno i ivice sa pek papirom. Sipati pripremljenu masu i ravnomerno je rasporediti. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 160 C. Pecen kolac (probajte cackalicom da li je pecen) izvaditi i ostaviti da se prohlaeni.

Šerbet: Šecer staviti u suvu šerpicu i na tihoj vatri ga karamelizovati. Zatim ga preliti sa topлом vodom i kuvati, da se šecer potpuno otopi.

Prohlaeni kolac prevrnuti na radnu površinu i skloniti pek papir, pa ga ponovo vrati u pleh.

Zatim kolac preliti sa polovinom vrelog šerbeta i pustiti da upije, pa preliti i sa ostatkom šerbeta. Ostaviti da se kolac ohlaadi. Iseci ga na kocke (nož umakati u vrelu vodu, da se ne lepi) i poslužiti.

Savet