

# **Socno medeno srce**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **5** dlbrašna
- **3** dlšecera
- **3** dlmleka
- **10** kašikapekmeza od kajsije
- **2** kašicicesode bikarbone
- **2** kašicice cimeta

### **Za fil:**

- **200** g cokolade
- **8** kašikapekmeza od kajsije

### **Za preliv:**

- **150** g cokolade za kuvanje
- **3** kašike ulja

## **Priprema**

Mikserom pomešati mleko, šecer i pekmez, pa dodati brašno, sodu bikarbonu i cimet, i sve zajedno pomešati. U tepsiju staviti papir za pecenje i uliti polovinu smese. Staviti da se pece na 200 C, dok se gornji sloj ne zapece. okoladu rastopiti i pomešati sa pekmezom. Koru izvaditi iz rernu, premazati filom od cokolade i sipati drugu polovinu smese. Staviti nazad u rernu, da se pece još oko 25-30 minuta, smanjiti tempareturu na 180 C. Kada je

kolac gotov, premazati cokoladnim prelivom.

## Savet