

## **Kolac medeno srce (2)**



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **750 g** brašna
- **800 g** šećera
- **800 g (4 jogurtne caše) mleka**
- **4 kašike kakaо praha**
- **1 puna kašica caci mete**
- **1 kesica prasha za pecivo**
- **na vrh nožasoda bikarbune**

#### **Premaz:**

- **po potrebi pekmez od kajsije**

#### **Glazura:**

- **250 g** cokolade za kuvanje
- **3 kašice ulja**

### **Priprema**

U vanglu sjediniti brašno, šećer, mleko, prašak za pecivo, soda bikarbonu i kakao prah. Sve lepo sjediniti.

Smesu podeliti na dva jednaka dela.

U veliki pleh staviti pek papir pa izliti 1/2 smese, staviti u zagrejanu rernu na 220 C i peci dok se ne uhvati blaga korica, tek toliko da možete naneti pekmez na nju. Izvaditi pleh, premazati pekmezom koricu... preliti drugu polovinu smese, vratiti u rernu i peci dok se lepo ne ispece. Ako kalicom proverite da li je peceno pa izvadite iz rerne.

Otopite 200 g cokolade za kuvanje sa 3 kašicice ulja pa prelite ravnomerno preko ispecenog kolaca.

Ostavite da stoji kako bi lepo omekšalo.

Sutra dan secite po želji i poslužite uz šoljicu kafe!

### **Savet**