

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 čaše)** mleka
- **4 kašike** kakao praha
- **1 puna kašičica** cimeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **na vrh noža** soda bikarbone

Premaz:

- **po potrebi** pekmez od kajsije

Glazura:

- **250 g** čokolade za kuvanje
- **3 kašičice** 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. ackalicom proverite da li je peceno pa izvadite iz rerne.

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

Ostavite da stoji kako bi lepo omekšalo.

Sutra dan secite po želji i poslužite uz šoljicu kafe!

Savet