

Posne mak kocke



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Kora:

- **100 ml** kisele vode
- **100 ml** mlake vode
- **100 ml** šecera
- **50 ml** ulja
- **100 g** maka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** brašna

Fil:

- **5 kašika** džema
- **150 g** posne čokolade
- **50 g** posnog margarina

Priprema

Kora: Brašno, šećer, mlaku vodu, kiselu vodu, ulje, mak i pecivo umutiti žicom. Smesu sipati u tepsiju obloženu pek-papirom i ispeci na 200 C oko 30 minuta.

Fil: Ispecenu koru premazati džemom. Sjediniti posnu čokoladu i posan margarin i otopiti na laganu vatru. Kolac zatim prelitati ovim prelivom i ostaviti da se stegne, a zatim iseci na kocke i poslužiti. Prijatno.

Savet