

Mak kocke (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **200** g šecera
- **1 dl** ulja
- **4 dl** jogurta
- **250** gmlevenog maka
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2 šolje (od 2 dl)** brašna
- **2** kesicevanilin šecera

Za preliv:

- **150 g** Menaž cokolade
- **3** kašikeulja

I još:

- **6** kašikapekmeza od kajsije

Priprema

Prvo dobro umutiti šefer i jaja, dodati jogurt, ulje i zatim umešati ostale sastojke. Zagrejati rernu na 200 stepeni. Pleh podmazati uljem i posuti brašnom. Razliti smesu i peci oko 40-tak minuta. Izvaditi pleh iz rerne i na vruce razmazati pekmez. Vratiti u iskljucenu rernu 10-tak minuta. Izvaditi i ostaviti da se kolac ohladi. Preliti glazurom od cokolade. Ostaviti još par sati da se stegne i izrezati kolac.

Savet