

Moje medeno srce



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šoljice jogurta
- 1,5 šoljice šećera
- 1 kesica cimeta
- 1/2 kesice soda bikarbone
- 1 dl ulja
- 3 šolje brašna
- 2 jajeta
- 4 kašike kakaoa

Ostalo:

- pekmez od kajsije
- 100 g Menadž čokolade
- 2 kašike ulja

Priprema

Prvo u jednu činiju izmešamo suve sastojke (brašno, kakao, šećer, sodu, cimet), a u drugu ulje jogurt, jaja. Spojimo suve i mokre sastojke, dobro sve izmešamo. Manji pleh 35x25cm podmažemo sa malo ulja i pospemo sa brašnom. Razlijemo 1/2 smese i stavimo da se pece 10tak minuta na 180 stepeni. Nakon toga izvadimo smesu i premažemo sa par kašika pekmeza. Razlijemo preko drugu polovinu smese i vratimo u rernu da se pece još 20tak minuta. Istopimo čokoladu sa malo ulja i kad se ohladi kolac prelijemo sa glazurom.

Savet

Pekmez možete koristiti po linom izboru, kajsija, šipka, višanja...