

Kocke sa rogacem (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 šoljakefira**
- **1 šolja ne puna**žutog šecera od trske
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100** grogaca
- **1 šolja**belog brašna
- **1/2 šolja**brašna od pecene heljde
- **1/3 šolja**eulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 prstohvatsoli**
- **1 kašika**kakao praha
- **1 kašika**žutog šecera od trske
- **3-4 kašika**mleka

Priprema

U ciniju sipajte kefir, žuti šecer od trske i vanilin šecer.

Žicom umutiti da bude penasto.

Dodati suve sastojke i sve dobro sjediniti da se dobije smesa gušća nego za palacinke. Smesu za kolac izruciti u silikonski kalup 25x25.

Staviti silikonski kalup sa smesom za kolac na rešetku od rerne ili na pleh, jer se modla ugiba, i staviti u

zagrejanu rernu na 180C stepeni da se ispece. ackalicom proveriti posle 20-tak minuta da li je kolac pecen. ackalica mora da bude suva, ako nije dopecite kolac. Pecen kolac izvadite iz rerne i ostavite da se prohladi. Ne morate da ga vadite iz silikonske modle.

Prohladjen kolac namažite džemom od kruške.

U malu šerpicu stavite kakao prah, žuti šećer i mleko i stavite na tihu vatru da se kakao prah rastvori u mleku. Ako je masa gusta dodajte još malo mleka, jer treba da bude tecna.

Pospite preko kolaca šarajuci kašicicom.

Ostaviti kolac da se dobro ohladi, najbolje u frižideru. Seci na kocke i poslužiti.

Savet

Brašno može kompletno da se zameni obinim brašnom, kefir jogurtom, žuti šećer belim. Džem sam koristila po mom receptu bez šećera a recept je na mom blogu sneško domaica, ili koristite džem po želji. Meni je ova kombinacija bila dobitna, tako da Vam preporuujem da probate recept po originalu. Dopaše Vam se.