Medeno srce (14)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **2,5 šolje**brašna
- **1,5 šolja**mleka
- **1,5 šolja**šecera
- **10 kašika**džema po izboru
- **1 kesica** cimeta
- **2 kašicice**sode bikarbone

Za premaz:

- **4-5 vecih kašika**džema

Za glazura:

- **4 rebra** cokolade za kuvanje
- ulje

Priprema

Umutiti mikserom mleko, šecer i džem. Polako dodavati brašno, sodu bokarbonu i potom cimet.

Malo uljem namazati tepsiju i izliti testo u nju. Peci ga oko 25 minuta. Proveriti da li je peceno tako što ubodete cackalicu i ako je suva, peceno je.

Na vruc kolac premazati džem odgore. Ostaviti sa se ohladi. Iseci ga u tepsiji na kocke i potom preliti cokoladom za kuvanje i ostaviti ga da se stegne.

Savet

Solja je od Don kafe, 200 ml je mera. Džem možete koristiti koji hoete, ja sam ovaj put džem od šipka koristila. :-)