

Džemko šnite



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **160 g** kristal šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **125 ml.** ulja
- **100 g** pikantnog džema
- (jagoda, malina, brusnica ili borovnica)
- **180 g** oštrog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **45 g** kakao praha
- **200 ml** jogurta
- **40 ml** mleka
- **150 g** brusnica ili suvog groža
- **1 kašičica** Kotanyi mešane začina za medenjake
- (a može samo mlevenog cimeta)

Za glazuru:

- **25 g** maslaca
- **50 g** čokolade za kuvanje
- **3 kašike** slatke pavlake
- **1 kašika** šećera u prahu

Priprema

Prvo dobro mikserom umutiti šećer, vanilin šećer, ulje i džem. Prosejati brašno, prašak za pecivo i kakao prah i

pomešati. Umucenoj smesi od džema dodati napred prosejane sastojke, jogurt, mleko i zacin za medenjake i dobro mikserom umutiti. Na kraju dodati brusnice (koje ste prethodno natopili vrelom vodom i procedili) i lagano varjacom izmešati. Ja sam koristila bobice aronije koje su mi ostale nakon izrade soka od aronije. Dugoljasti kalup dimenzija 26x12 cm. dobro premazati margarinom i posuti prezlima. Umešanu smesu uliti u kalup i ravnomerno rasporediti.

Rernu zagrejati na 180 stepeni i staviti kolac da se pece oko 50 minuta. Proveriti metalnom iglom da li je kolac pecen koja nakon vaenja treba biti suva. Kolac lagano ukoso istresti iz kalupa (gornji deo treba ostati gore) i vreo kolac polako prelivajte cokoladnom glazurom.

Kolac se prilikom pecenja malo raspukne ali neka Vas to ne brine jer glazura sve lepo pokrije. Pustite da se ohladi na sobnoj temperaturi. Glazura: Na laganoj vatri otopite maslac, cokoladu za kuvanje, slatku pavlaku i šecer u prahu (ne sme da provri).

Savet

Ovo je izuzetan tamni i soan kola bez jaja. Na slian recept sam naišla na nekoj internet stranici, malo ga prilagodila i ispao je prelepi kola za posluženje uz kafu ili aj.