

Kakao kolac sa paradajzom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** g speltinog brašna
- **120** g jecmenog brašna
- **80** g fruktoze
- **3 kašike** pekmeza od šljiva
- **2 dl** kuvanog paradajza
- **1 kašika** soda bikarbonate
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **2 dl** mineralne vode
- **3 kašike** kakaoa

Preliv:

- **100** g čokolade
- **1 dl** slatke pavlake

Priprema

U jednu činiju pomešati suve sastojke, brašno, kakao, fruktozu, prašak za pecivo i sodu i dodati prstohvat soli. U drugu činiju pomešati mokre sastojke, pekmez, ulje, vodu, kuvani paradajz. Spojiti suve i mokre sastojke, dobro promešati. Prethodno zagrejati rernu na 180 stepeni. Pleh srednje velicine podmazati i posuti brašnom.

Rasporediti smesu i blago izlupkati pleh. Peci oko 30 tak minuta. Proveriti cackalicom da li je pecen kolac.

Napravite preliv tako što prvo zagrejte u manjoj šerpici slatku pavlaku do vrenja, sklonite sa vatre i dodate izlomljenu cokoladu. Promešajte do god se sva cokolada lepo ne rastopi. Prelijte preko ohlaenog kolaca. Služite uz crveno bobicasto voce i umucenu slatku pavlaku.

Savet