

Moje Medeno srce (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 šoljašecera
- 1,5 šoljavode
- 1 kesicacimeta
- 1 kašicicasode bikarbonate
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 šoljebrašna
- 3 kašikepekmeza od kajsija
- 100 gčokolade
- 4 kašikeulja
- 1 kašikapekmeza za premaz

Priprema

Pomešati vodu i šećer da se šećer otopi, zatim dodati sve ostale sastojke osim pekmeza. Sve to dobro sjediniti žicom za mucenje, pa dodati pekmez i dobro izmešati. Smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni 35-40 minuta (prilagoditi šporetu).

Kada je kolac pečen, izvaditi ga iz rerne i premazati pekmezom. Ostaviti da se prohladi.

Kada se kolac prohladio, otopiti na tihoj vatri cokoladu sa uljem i preliti ga. Ostaviti da se stegne.

Prijatno!

Savet

Kola je postan ukoliko se koristi posna okolada za kuvanje. Mekan je i ukusan, a vrlo povoljan :-)