

Medeno srce (16)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šolješecera
- 2 šoljejogurta
- 3 šoljebrašna
- 2 kašikekakaa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1vanilin šećer
- 1/2 kesicecimet
- 3jajeta
- 1/2 tegladžema
- 100 gcokolade
- 2 kašikemaslaca
- 1/2 šoljeulja

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom. Dodati jogurt pa prosejati brašno, prašak za pecivo i kakao. Umutiti. Dodati i vanilin šećer, cimet i dve kašike džema i ulje. Dobro izmutiti. Podmazati pleh pa sipati pola smese. Staviti na 10ak minuta da se zapece na 200 stepeni. Onda izvaditi, premazati sa pola kolicine džema pa sipati ostatak smese. Ispeci kolac.

Kada je gotov odmah premazati džemom i ostaviti da se prohladi.

Istopiti na pari cokoladu sa maslacem pa preliti preko kolaca. Ostaviti da se stegne pa seci.

Savet