Lincer kocke



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g margarina
- 2 kašike šecera u prahu
- 400 g brašna
- 1/2 pola kašicice soda bikarbone
- 20 g kvasca
- džem od kajsija
- 100 g mlevenih oraha
- 100 g cokolade
- kašicica ulja
- kašicica meda

Priprema

Razmutiti kvasac sa malo šecera i mlake vode pa ostaviti da ukisne. Umutiti penasto margarin i šecer u prahu, dodati brašno, sodu bikarbonu i ukisli kvasac pa zamesiti sve to u glatko testo.

Testo podeliti na cetiri dela i razvuci ga u kore velicine pleha. Pleh obložiti pek papirom za pecenje i položiti pripremljenu koru, premazati je džemom od kajsije i posuti trecinom mlevenih oraha.

Reati kore i džem i ostaviti oko pola sata da još malo ukisne. Zagrejati rernu na 180 stepeni i staviti kolac da se pece.

Na tihoj vatri napraviti glazuru od cokolade, malo ulja i meda. Pecen kolac prohladiti pa premazati glazurom i iseci na kocke.