

Medeno srce sa Menaž cokoladom



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **caše**šecera
- 1,5 **caša**mleka
- 1/2 **caše**ulja
- 3 **caše**brašna
- 11 **kašika**pekmeza
- 1 **kesica**cimeta
- 1-2 **kašičice**sode bikarbone
- 100 **g**cokolade
- **po želji**ukrasni mrvice

Priprema

U jednoj posudi umešati žicom 2 caše šecera, 1/2 caše ulja, 1,5 caše mleka, 3 caše brašna, zatim dodati 5 kašika pekmeza, kesicu cimeta i 1-2 kašičice sode bikarbone. Sve sastojke dobro sjediniti i izliti u pleh obložen pek papirom.

Peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 25-30 minuta.

Kad se kolac dobro ohladi iseci ga na pola, premazati pekmezom donju polovinu kolaca i preklopiti gornjom polovinom.

U šerpici otopiti 100 g cokolade sa malo ulja. Preliti kolac glazurom od cokolade, po želji posuti šarene mrvice preko.

Savet