# *Posni dalmatinac kolac*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **2 dl**multivita soka
- **2 dl**kisele vode
- **200 g**šecera
- **2 dl**ulja
- **350 g**brašna
- **1/2** limuna - sok
- **1 kesica**praška za pecivo
- **6 kašika**džema od kajsija
- **2 šoljice**kandiranog Batat slatkog krompira
- **250 g**cokolade
- **30 g**listica badema

## Priprema

Sjediniti sok i kiselu vodu, dodati šecer i mutiti dok se šecer otopi. Zatim dodati ulje, promešati, dodati sok od limuna, 50 grama rendane cokolade, na kraju postepeno mešajuci dodajte brašno kome ste dodali prašak za pecivo. Sve mešanjem sjediniti. sipati u cetvrtast pleh obložen pek papirom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Kada se posle dvadesetak minuta kolac ispece, dobije lepu zlatnožutu boju, izvaditi iz rerne i ostaviti da se malo prohladi.

Prohlaen kolac premažite džemom od kajsija. Preko džema poredjajte kandirani batat-slatki krompir, možete koristiti bilo koje kandirano voce, po želji.

Na laganoj vatri otopite cokoladu sa 3 kašike ulja i prelijte preko kolaca. Dok se cokolada još nije stegla, poreajte listice badema.

Secite u oblicima po vašoj želji i poslužite ovaj ukusni kolac.

## Savet

Od 28 novembra, poinje Božini post, ovo je odlian recept za one koji poste. Menaž okolada je idealna za pose kolae, zbog svog sastava, ali i boje.