Posno medeno srce

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **200 ml**ulja
- **200 ml**kisele vode
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**cimeta
- **200 g**brašna

Fil:

- **5 kašika**pekmeza od šljiva
- **100 g** cokolade za kuvanje

Glazura:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **3 kašike**ulja

Priprema

Umutiti mikserom šecer, ulje i kiselu vodu, potom dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i cimetom. Izliti u pleh pola smese, pa staviti u rernu da se malo zapece, (uhvati kora). Izvaditi iz rerne, pa premazati filom i preliti ostatkom smese. Vratiti u rernu i peci na 200°C.

Fil: Marmeladu staviti u šerpicu i dodati izlomljenu cokoladu i na laganoj vatri istopiti cokoladu i marmeladu.

Glazura: okoladu i ulje otopiti na laganoj vatri.

Kolac kada je gotov, preliti glazurom.

Savet

Ja sam pravila pola smese.