

## *Domace medeno srce*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2** dl gazirane mineralne vode
- **2** dl ulja
- **250** g šecera
- **300** g brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **2** kašičice cimeta
- **3** kašike džema od šljiva
- Za glazuru:
- **200** g čokoladne glazure
- Za dekoraciju:
- **po potrebi** šarene mrvice

### **Priprema**

U dublju posudu staviti šećer, dodati gaziranu mineralnu vodu, ulje, sve promešati viljuškom, potom dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, cimet i džem. Sve mešati viljuškom kako bi se svi sastojci sjedinili.

Smesu uliti u uljem podmazan i brašnom posut pleh i peći u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Gotovu koru izvaditi iz rerne, ostaviti da se ohladi...

...te modlom vaditi srca.

Preliti ih cokoladnom glazurom i posuti šarenim mrvicama te ostaviti da se glazura sregne. Srca servirati na tacnu te poslužiti.

### **Savet**