

Slatki kolac sa džemom

Sastojci

Potrebno je:

- 15 kašika vode
- 15 kašika šecera
- 15 kašika griza
- 15 kašika mleka
- 15 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašika kakao

Fil:

- 5 kašika džema od kajsije

Preliv 1:

- 15 kašika vode
- 10 kašika šecera

Preliv 2:

- 1/4 margarina
- 5 kašika mleka
- 2 kašike kakao

Priprema

Pomešati sve gore navedene sastojke pa jedan deo sipati u manji pleh koji ste predhodno podmazali i posuli brašnom pa kratko staviti u zagrejanu rernu samo da blago uhvati koricu, pa premazati džemom i sipati ostatak testa i vratiti u rernu da se ispeče. Ako je kolac gotov.

Odozgo preliti sa sirupom od šecera.

Na pari istopiti margarin, pa dodati mleko i kakao i tako vruce prelit kolac i ostaviti da se ohladi.

Po želji i ukusu može se ukrasiti šlagom.