

## **Choko-orange mako kocke**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 2 šolje brašna
- 2 šolje mlevenog maka
- 1 šolja punomasnog jogurta
- 1 šolja ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 pomorandža sa korom
- 2,1/2 šolje šecera
- kiselasti džem (kajsija ili šipurak)

#### **Glazura:**

- 150 g crne cokolade
- 2 kašike ulja
- 2 kašike kisele pavlake
- 1 kašika šecera u prahu

### **Priprema**

U vecoj posudi pomešati mak, šecer, brašno i prašak za pecivo.

Posebno umutiti belanca i žumanca, dodati ulje i ponorandžu usitnjenu blenderom sa jogurtom. Ovu smesu pomešati sa suvim sastojcima i dobro mešati, dok se ne dobije ujednacena smesa.

Pleh za pecenje pouljiti i posuti brašnom, izliti smesu i peci na temperaturi 200 C oko 40 minuta. Pecen kolac, dok je još vruc premazati džemom.

Za glazuru: Na slaboj vatri istopiti navedene sastojke i preliti preko kolaca.

Kolac ohladiti u frižideru i služiti.