

Cimet kolac



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je

- **3 caše (od 200 ml)**brašna
- **20 g**soda bikarbune
- **1 kesica**cimeta
- **pola kesice**prašak za pecivo
- **2 caše (od 200 ml)**mleka
- **2 caše (od 200 ml)**šecera
- **400 gdžem** od šljiva

okoladni preliv

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **5 kašika**šecera
- **5 kašik**amleka

Priprema

U duboku ciniju stavite brašno, soda bikarbona, prašak za pecivo, cimet, mleko, šefer i džem od šljiva. Sve sastojke lepo izmutiti mikserom, sjediniti. Zatim, u podmazan pleh (premazite uljem, a zatim brašno poprskajte tepsiju) sipajte smesu i stavite da se pece u zagrejanoj rerni na temperaturu od 210 stepeni jedno 30 minuta ili dok ne odvoji se kolac sa ruba tepsije, ili proverite cackalicom, bocnite u sredini ako je suva cackalica onda je gotov kolac. Kad je ispecen kolac prelijte ga sa prethodno napravljenim prelivom od cokolade. Sve sastojke za preliv od cokolade istopiti i prelijte kolac. Kolac ostavite da se ohladi.

Savet