Posni kolac sa džemom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za koru:

- **1,5 čaša**šecera
- **4 čaše**brašna
- **1 čaša**ulja
- **1 čaša**vode
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanil šecera
- **pola kesice**cimeta (može, a i ne mora)

Za premazivanje kolaca:

- **3-4 kašike**džema (bilo kojeg)

Za glazuru:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **4 kašike**vode
- **1 kašika**ulja
- **2 kašike**šecera

Priprema

Sjediniti šecer, brašno, ulje, vodu, prašak za pecivo, vanil šecer i cimet. Sve to lepo promešati kašikom. Podmazati pleh uljem i posuti ga, vrlo malo, brašnom ili prezlama. Peci na 250 stepeni dok ne porumeni.

Pecen kolac izvuci iz rerne, ostaviti da se malo ohladi i premazati ga džemom.

Istopiti cokoladu i preliti ravnomerno preko kolaca, te ostaviti da se sve lepo ohladi.

Savet

Gotov kola možete posuti orasima, a umesto glazure od okolade može se posuti samo šeer u prahu. Kola je veoma ukusan, ak podsea na jafa kekes. Uzivajte! :)