

## *Elena štangle*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** margarina
- 2 jajeta
- **300 g** šecera
- **300 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **2 kašike** kakaoa
- **3 dl** mleka
- **100 g** cokolade

#### **Za glazuru:**

- **3 kašike** marmelade od kajsije
- **1/2 dl** rum
- **100 g** cokolade
- **4 kašike** ulja

### **Priprema**

Umutiti margarin sa šecerom, dodati 2 žumanca, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i 2 kašike kakaoa. Dodati 3 dl mleka i sve dobro izmešati. Na kraju dodati umecena dva belanca. Pleh velicine 25x35cm obložiti papirom, staviti umucenu masu i peci. U pecen kolac dok je još topao zabosti parčice cokolade od 100 g. Umutiti marmeladu i rum, i premazati topao kolac. Kolac kad se ohladi, staviti glazuru od cokolade.

**Savet**