

Medeno srce (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 caše (od jogurta)** jogurta
- **3 caše** šecera
- **1 cašaulja**
- **4 cašebašna**
- **1** vanilin šecer
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **1 kašicica** zacina za medenjake
- **2 kašike** kakaoa

Za premazivanje:

- marmelada od kajsija

Za glazuru:

- **150 g** cokolade
- **1 kašika** meda
- **6 kašikauļja**

Priprema

Zamesiti testo od šecera, jogurta, ulja brašna, sode bikarbone, zacina, vanile i kakaa. Pleh velicine 25x35cm podmazati uljem i posutu brašnom. Testo podeliti na tri dela. Jedan deo testa staviti u pleh zapeci izvaditi iz

pecnice premazati sa marmeladom. Staviti preko drugi deo testa, zapeci, pa premazati marmeladom potom staviti treci deo testa i kolac ispeci do kraja. Pecen prohladjen kolac premazati marmeladom pa staviti glazuru. Istopiti cokoladu, med, ulje dobro izmešati i preliti kolac.

Savet