

## **Medenko**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 cašaulja**
- **1 cašašecera**
- **1 cašamlika**
- **2 caše brašna**
- **5 kašikavrhnja za kuhanje**
- **40 g cimeta**
- **1 kašikakaka**
- **1 kašikaprašak za pecivo**
- **1 kašikasode bikarbonate**
- **5 kašikapekmeza od sljive**
- **4 rebracokolade**
- **100 g cokolade**
- **5 kašikamlika**
- **5 kašika ulja**

## **Priprema**

Kora: umutiti 1 cašu ulja, 1 cašu šecera, 1 cašu mlika, 2 caše brašmaa, 5 kašika vrhnja za kuhanje, 40 g cimeta, 1 kašiku kakaa, prašak za pecivo, sodu bikarbonu. Sve sastojke izmješati običnom kuhacom, i staviti jednu polovinu smjese da se zapece na 170. U meuvremenu napraviti fil od 5 kašike pekmeza od šljive sa 4 rebra cokolade. Preliti preko i drugim djelom smjese. Kad se kolac ohladi preliti ga s glazurom od 100 g cokolade, 5 kašika mlika, 5 kašika ulja. Eto ga nista lakse i ukusnije. Kad se prvi dio kore zapece izvadit i premazat s tim.

**Savet**