

Medeno srce (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jaja
- **2** caše (od jogurta)šecera
- **1** cašaulja
- **2** cašejogurta
- **1/2** cašekakaoa
- **3** cašebrašna
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **1** kašicicasode bikarbone
- **1** kašicicazacina za medenjake
- **1** kašicicacimet
- pekmez od šljiva
- **150** gcokolade

Priprema

Umutiti 2 jaja sa šecerom dodati ulje, jogurt, kakao, brašno, zacin za medenjak, cimet, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Polovinu mase staviti u podmazan pleh velicine 25x35 cm. Peci dok se malo ne napravi korica pa premazati sa pekmezom, preko staviti drugu polovinu testa i sve skupa ispeci do kraja na 170 stepeni. Topao kolac premazati sa pekmezom i staviti glazuru od 150 gr istopljene cokolade i 6 kašika ulja.

Savet