

Medeno srce (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2jaja
- 2 **caše (od jogurta)**šecera
- 1 **caš**ulja
- 2 **caše**jogurta
- 1/2 **caše**kakaoa
- 3 **caše**brašna
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- 1 **kašicica**sode bikarbone
- 1 **kašicica**zacina za medenjake
- 1 **kašicica**cimeta
- pekmez od šljiva
- 150 **g**cokolade

Priprema

Umutiti 2 jaja sa šecerom dodati ulje, jogurt, kakao, brašno, zacini za medenjake, 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