

Medeno srce



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **3 šolje (za kafu)**vode ili mleka
- **4 šolje** brašna
- **3 šolje**šecera
- **5 kašika** džema
- **1** prašak za pecivo
- **1** vanil šećer
- **1/2 kesice** cimeta
- **1/2 šolje** ulja
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **1** narandža

Dodatno:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **5 kašika** džema za premazivanje kolaca
- **3-4 kašika** mleka
- **3 kašika** ulja

Priprema

Sve sastojke za koru pomešati u ciniju. Narandžu oprati pa narendati koru, a cokoladu naseckati na sitnije komadice. Sve umutiti mikserom i nasuti u pleh srednje velicine koji ste prethodno postavili pek papirom. Peci u vec zagrejanj rerni na 200-220 stepeni. Kolacu treba oko 10, 15 minuta da se ispece, probosti viljuškom ili cackalicom radi provere da li je gotov (ako je gotov ne ostaju tragovi testa na viljušci).

Vruc kolac premazati džemom. U manju šerpicu staviti ulje i izlomljenu cokoladu. Sacekati da se cokolada rastopi pa naliti mleka i mešati dok se ne dobij glatka smesa. Time preliti preko džema. Prijatno :)!

Savet

Kola se brzo pravi, jedan od onih smuti pa prospri, a ukus je fenomenalan :)