

Medene kocke (na vodi)



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **caša (od 200 ml)**vode
- **1** **caša**šecera
- **1** **caša**meda
- **100** gmlevenih oraha
- **100** g suvog grož?a
- **2** **kašike**pekmeza (po želji)
- **400** g brašna
- **1** **kesica**praška za pecivo

Za šerbet:

- **4** **kašike**šecera
- **400** ml vode

Priprema

U vanglicu staviti šecer i vodu, pa promešati da se šecer malo istopi. Dodati med, pa sjediniti. Zatim dodati orahe i suvo grož?e, koje je prethodno bilo pola sata potopljeno u rumu i oce?eno. Staviti i pekmez, pa sve sjediniti. Na kraju dodati brašno sa pecivom. Dobro izmešati sa varjacom.

Uzeti pleh (vel. 34 x 20 cm) i prekriti dno i ivice sa pek papirom. Sipati pripremljenu masu i ravnomerno je rasporediti. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 160 C. Pecen kolac (probajte cackalicom da li je pecen) izvaditi i ostaviti da se prohladi.

Šerbet: Šecer staviti u suhu šerpicu i na tihoj vatri ga karamelizovati. Zatim ga preliti sa toplom vodom i kuvati, da se šecer potpuno otopi.

Prohlašeni kolac prevrnuti na radnu površinu i skloniti pek papir, pa ga ponovo vratiti u pleh.

Zatim kolac preliti sa polovinom vrelog šerbeta i pustiti da upije, pa preliti i sa ostatkom šerbeta. Ostaviti da se kolac ohladi. Iseci ga na kocke (nož umakati u vrelu vodu, da se ne lepi) i poslužiti.

Savet