

Kolac sa cimetom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- **3** caše od jogurtabrašna
- **2** caše od jogurtašecera
- **2** caše od jogurtamleka
- **2** kesicecimeta
- **1** kesica sode bikarbona

Fil:

- **6** kašikadžema
- **100** g cokolade
- **1** kašikaruma

Za prelivanje celog kolaca:

- **100** g cokolade
- **1/2** šoljice (male)mleka
- **1** kockica (20 g)margarina

Priprema

Smesu za koru sastaviti i dobro promešati. Sipati u pleh (34x24) pola smese i peci 15 minuta na 200 C.

Dok se kora pece pripremiti fil. Istopiti cokoladu pa dodati 6 kašika džema (može koji hocete ja sam stavila od šljiva).

Kad je kora ispecena na vreloj kori rasporediti fil.

Sipati preko fila drugi deo testa i vratiti u rernu peci još 15 minuta.

Ispesen kolac premazati sa pripremljenom cokoladom.

Savet

Ko voli cimet ovaj kola je super, a i brzo se sprema....