

Medeni kolac (4)



težina: **lako**

za: **15** osoba

време pripreme: **35** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 1 šoljašecera
- 2/3 šoljeulja
- 1 šoljajogurta
- 1 kašikameda
- 2 šoljeprosejanog brašna
- 1 kesicazacina za medenjake
- 1 kašicica cimeta

Za premaz:

- 200 gdomaceg pekmeza od kajsije
- 1narandža
- 150 gcokolade
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 dlmleka
- 1 kašicicamaslaca

Priprema

Priprema biskvita: Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg, pa dodavati žumanca jedno po jedno. Nakon toga dodati jogurt, med i ulje i dobro umutiti. Potom brašno i sve ostale sastojke. Sve lepo sjediniti. Kolac peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 20-25 minuta u plehu dimenzija 20x30 cm.

Kada se kolac malo prohladi, premazati ga mešavinom pekmeza i narandže koju cete pripremiti na sledeci nacin: Koru od narandže, koju ste prethodno dobro oprali, izrendati, a sok iscediti, pa u to dodati pekmez i kratko prokuvati, samo da provri. Vrucom smesom premazati kolac.

Nakon toga napraviti glazuru: Staviti cokoladu, vanilin šećer i mleko da se istope. Topiti na laganoj vatri i mešati. Kada se sastojci sjedine, umešati maslac. Preliti preko kolaca. Sacekati nekoliko trenutaka, ako je to moguće, i služiti ;)

Savet

P.S. Umesto zaina za medenjake, možete dodati još jednu kašičicu cimeta i jednu kašičicu praška za pecivo.