

Kakao-med kolac (postan)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za prvi deo testa:

- **150 ml** vode
- **50 ml** ulja
- **1/2 kesice** prašak za pecivo
- **1 kašičica** šećera
- **300 g** brašna

Za drugi deo testa:

- **2 kašike** meda
- **3 kašike** šećera
- **1 kašika** rumca
- **10 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 dl** ulja
- **1,5 dl** kisele vode
- **2 kašike** kakaa

Fil:

- **4 kašike** džema od kajsije
- **4 kašike** oraha (mlevenih)

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica (prvi deo testa) i ostaviti testo 10 minuta da odstoji. Dok prvi deo testa odmara sastaviti sve za drugi deo testa. Zatim prvi deo testa dobro premesiti i podeliti ga na dva jednaka dela. Razviti prvi deo testa i staviti ga u namašcenu tepsiju premazati testo sa 2 kašike džema i dve kašike drugog dela testa koje je redje). Preko fila staviti drugu razvijenu koru i nju namazati sa dve kašike džema i odozgo staviti ceo drugi deo testa. Kolac peci na 180 C oko 25 minuta. Ispecen kolac premazati u tankom sloju sa džemom pa odozgo staviti mlevene orahe.

Savet