

Medeno srce (12)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** čašašecera
- **1,5** čašasojinog mleka
- **2** čaše bašna
- **1** kesicasode bikarbone
- **3 kašike** džema od kajsija
- **malocimeta**

I još:

- **5-6 kašikadžema** od kajsija
- **100 g** posne cokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

U dublju ciniju staviti šećer, dodati sojino mleko, džem od kajsija i malo cimeta. Mutiti žicom dok se šećer ne istopi. Postepeno dodavati brašno pomešano sa sodom bikarbonom. Sve dobro sjediniti da nema grudvica. Pleh obložiti papirom za pečenje i izliti smesu. Peci 15-20 minuta na 200°C. Ispečen kolac premazati džemom i preliti cokoladnom glazurom. ?okoladna glazura: Otopiti na pari cokoladu sa dve kašike ulja.

Savet

Mera je ?aša od jogurta. Umesto sojinog mleka može se koristiti kisela voda.