

Medeno srce (12)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 caša** šecera
- **1,5 caša** sojino mleka
- **2 caše** bašna
- **1 kesica** sode bikarbune
- **3 kašike** džema od kajsija
- **malocimeta**

I još:

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

Priprema

U dublu ciniju staviti šecer, dodati sojino mleko, džem od kajsija i malo cimeta. Mutiti žicom dok se šecer ne istopi. Postepeno dodavati brašno pomešano sa sodom bikarbonom. Sve dobro sjediniti da nema grudvica. Pleh obložiti papirom za pecenje i izliti smesu. Peci 15-20 minuta na 200°C. Ispecen 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.