

oko medeno srce



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 5 dl brašna
- 3 dl šecera
- 3 dl mleka
- 10 kašika pekmeza od kajsije
- 2 kašike sode bikarbone
- 2 kašike cimeta

Za fil:

- 200 g Menaž čokolade
- 8 kašika pekmeza od kajsije

Za preliv:

- 3 kašike ulja
- 150 g Menaž čokolade

Priprema

Mleko, šecer i brašno meriti čašom od jogurta. Mikserom pomešati mleko, šecer i pekmez, pa dodati brašno, sodu bikarbonu i cimet, i sve zajedno pomešati. U tepsiju staviti papir za pečenje i uliti polovinu smese. Staviti da se peče na 200 C, dok se gornji sloj ne zapeče. Okoladu rastopiti i pomešati sa pekmezom. Koru izvaditi iz rerne, premazati filom od čokolade i sipati drugu polovinu smese. Staviti nazad u rernu, da se peče još oko 25-

30 minuta, smanjiti tempareturu na 180 C. Kada je kolac gotov, premazati cokoladnim prelivom.

Savet