

Menaž-medeno srce



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl** kisele vode
- **300 g** šecera
- **1 dl** ulja
- **5 kašika** džema od višanja
- **1/2 kesice** cimeta
- **1 kašica** sode bikarbone
- **400 g** brašna
- Za glazuru:
- **300 g** Menažokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Sjediniti kiselu vodu i šecer, dodati ulje i džem, sve lepo izmutiti, dodati cimet i sodu bikarbonu, sve promešati i ostaviti desetak minuta da odstoji. Zatim dodati lagano mešajući brašno. Podmazati pleh 30x20 cm ili prekriti pek papirom. Sipati lagano testo i staviti da se pece, 20 minuta na 220 stepeni. Ostaviti da se prohladi, pa kalupom u obliku srca vaditi kolace

Menažokoladu otopiti sa uljem u dubokoj posudi.

Kolace u obliku srca pažljivo utopite u omekšalu cokoladu i spuštajte na pek papir da se cokolada stegne.

Ako želite socnije kolace na svaki glazirani kolac stavite pola kašice džema od višanja i ponovo prelijte

cokoladom.

Kolaci su prelepog ukusa i dugo ostaju socni, ako ih ne pojedete prvog dana. Prelepa su poslastica za ovo vreme Petrovog posta.

Savet