

Kocke sa rogacem (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 šoljakefira**
- **1 šolja ne punažutog šecera od trske**
- **1 kesicavanilin šecer**
- **100 grogaca**
- **1 šoljabelog brašna**
- **1/2 šoljebrašna od pecene helje**
- **1/3 šoljeulja**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 prstohvatsoli**
- **1 kašikakakao praha**
- **1 kašikažutog šecera od trske**
- **3-4 kašikemleka**

Priprema

U ciniju sipajte kefir, žuti šecer od trske i vanilin šecer.

Žicom umutiti da bude penasto.

Dodati suve sastojke i sve dobro sjediniti da se dobije smesa gušca nego za palacinke. Smesu za kolac izruciti u silikonski kalup 25x25.

Staviti silikonski kalup sa smesom za kolac na rešetku od rerne ili na pleh, jer se modla ugiba, i staviti u

zagrejanu rernu na 180C stepeni da se ispece. Ako kom proveriti posle 20-tak minuta da li je kolac pecen. Ako nije dopecite kolac. Pecen kolac izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi. Ne morate da ga vadite iz silikonske modle.

Prohladjeni kolac namažite džemom od kruške.

U malu šerpicu stavite kakao prah, žuti šefer i mleko i stavite na tihu vatu da se kakao prah rastvor u mleku. Ako je masa gusta dodajte još malo mleka, jer treba da bude tecna.

Pospite preko kolaca šarajuci kašicicom.

Ostaviti kolac da se dobro ohladi, najbolje u frižideru. Seci na kocke i poslužiti.

Savet

Brašno može kompletno da se zameni obinim brašnom, kefir jogurtom, žuti šefer belim. Džem sam koristila po mom receptu bez šeera a recept je na mom blogu sneško domaica, ili koristite džem po želji. Meni je ova kombinacija bila dobitna, tako da Vam preporuujem da probate recept po originalu. Dopaše Vam se.