

Kocke sa suvim grožem



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1/2 **caše** žutog šećera od trske
- 1 **caša** kefir
- 1 **caša** belog kukuruznog brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1/2 **caše** orahe mlevenih
- 1/2 **caše** ulja
- 1+1 **caša** suvog groža
- 1 **kašika** tečne vanile
- 1 **caša** džem od kajsije
- 2 **štangle** čokolade za kuvanje

Priprema

U činiju izlomite jaja, dodajte žuti šećer, tečnu vanilu, kefir i ulje i sve umutite žicom da se dobije gusta masa.

Dodajte brašno, orahe, 1 čašu suvog groža, prašak za pecivo i sve sjedinite u glatku smesu.

Sipajte smesu u silikonski kalup 25x25 cm, pospite ostatkom suvog groža.

Kada kolac porumeni i odvoji se od ivica kalupa kolac izvadite iz rerne i ostavite da se malo prohladi.

Namažite kolac džemom od kajsija i pospite rendanom cokoladom.

Secite na kocke i poslužite.

Savet