

Medeno srce (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 2 šolje od jogurta mleka
- 1 šolja od kafe ulja
- 14 kašika šecera
- 3 kašike džema
- 2 kašicice kakaa
- 1/3 kesice cimeta
- 2 kašicice sode bikarbone
- brašno po potrebi

Potrebno je:

- džem za premazivanje

Glazura:

- 1 rebro cokolade
- malo margarina

Priprema

Umutiti mleko, ulje, šecer, džem, kakao, cimet i sodu bikarbonu. Na kraju dodati brašno da bude malo gušće nego korica za tortu. Pece se na 180-200 stepeni.

Kada se ispece, preseći na pola. Jedan deo premažemo džemom od kajsijsa ili šljiva i odozgo stavimo drugu polovinu kore.

Jedno rebro cokolade se rastopi sa malo margarina ili mleka i prelije se preko preko kolaca.