

Medeno srce (14)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- 2,5 šoljebrašna
- 1,5 šoljamleka
- 1,5 šoljašecera
- 10 kašikadžema po izboru
- 1 kesica cimeta
- 2 kašicicesode bikarbonate

Za premaz:

- 4-5 vecih kašikadžema

Za glazura:

- 4 rebra cokolade za kuvanje
- ulje

Priprema

Umutiti mikserom mleko, šećer i džem. Polako dodavati brašno, sodu bikarbonu i potom cimet.

Malo uljem namazati tepsiju i izliti testo u nju. Peci ga oko 25 minuta. Proveriti da li je peceno tako što ubodete cackalicu i ako je suva, peceno je.

Na vruc kolac premazati džem odgore. Ostaviti sa se ohladi. Iseci ga u tepsiji na kocke i potom preliti cokoladom za kvanje i ostaviti ga da se stegne.

Savet

Solja je od Don kafe, 200 ml je mera. Džem možete koristiti koji hoete, ja sam ovaj put džem od šipka koristila. :-)