

Mak kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 šolješecera
- 2 šoljebrašna
- 2 šoljemaka
- 1 šoljaulja
- 2 šoljemleka
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šecera

Glazura:

- 100 g cokolade za kuvanje
- 2 kašikeulja
- pekmez od kajsije

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, pa dodati ostale sastojke i sve dobro sjediniti. Izliti u kalup velicine 32x23 cm, koji je obložen papirom za pečenje, pa ubaciti u rernu zagrejanu na 220 stepeni. Peci 25 minuta, pa vruć kolac premazati pekmezom od kajsije. Kad se potpuno ohladi prelići glazurom. Otopiti cokoladu i ulje na pari ili u mikrotalasnoj i prelići preko kolaca. Kada se glazura ohladi, seci na kocke.

Savet