Kakao kolac sa paradajzom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**speltinog brašna
- **120 g**jecmenog brašna
- **80 g**fruktoze
- **3 kašike**pekmeza od šljiva
- **2 dl**kuvanog paradajza
- **1 kašika**soda bikarbone
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **2 dl**mineralne vode
- **3 kašike**kakaoa

Preliv:

- **100 g**cokolade
- **1 dl** slatke pavlake

Priprema

U jednu ciniju pomešati suve sastojke, brašno, kakao, fruktozu, prašak za pecivo i sodu i dodati prstohvat soli. U drugu ciniju pomešati mokre sastojke, pekmez, ulje, vodu, kuvani paradajz. Spojiti suve i mokre sastojke, dobro promešati. Prethodno zagrejati rernu na 180 stepeni. Pleh srednje velicine podmazati i posuti brašnom.

Rasporediti smesu i blago izlupkati pleh. Peci oko 30 tak minuta. Proveriti cackalicom da li je pecen kolac.

Napravite preliv tako što prvo zagrejete u manjoj šerpici slatku pavlaku do vrenja, sklonite sa vatre i dodate izlomljenu cokoladu. Promešajte do god se sva cokolada lepo ne rastopi. Prelijte preko ohlaenog kolaca. Služite uz crveno bobicasto voce i umucenu slatku pavlaku.

Savet