Moje Medeno srce (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 šolja**šecera
- **1,5 šolja**vode
- **1 kesica**cimeta
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 šolje**brašna
- **3 kašike**pekmeza od kajsija
- **100 g**cokolade
- **4 kašike**ulja
- **1 kašika**pekmeza za premaz

Priprema

Pomešati vodu i šecer da se šecer otopi, zatim dodati sve ostale sastojke osim pekmeza. Sve to dobro sjediniti žicom za mucenje, pa dodati pekmez i dobro izmešati. Smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni 35-40 minuta (prilagoditi šporetu).

Kada je kolac pecen, izvaditi ga iz rerne i premazati pekmezom. Ostaviti da se prohladi.

Kada se kolac prohladio, otopiti na tihoj vatri cokoladu sa uljem i preliti ga. Ostaviti da se stegne.

Prijatno!

Savet

Kola je postan ukoliko se koristi posna okolada za kuvanje. Mekan je i ukusan, a vrlo povoljan :-)