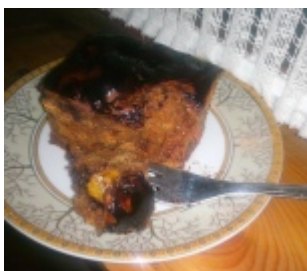


Medeno srce kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** cašajogurta
- **3** cašebrašna
- **1** cašafruktoze
- **2** cašekisele vode
- **1** kesicacimeta
- **1/2** kesicesode bikarbone
- **3** kašikedžema
- **100** gcokolade
- **50** mlvode

Priprema

U posudu staviti jogurt, fruktozu, brašno, cimet i sodu. Preliti kiselom vodom i izmešati kašikom da se sve sjedini i dobije kompaktna smesa. Umešati i džem pa pokriti krpom i ostaviti 30 minuta.

U mešuvremenu, posle 15 minuta ukljuciti rernu na 200C da se zagreva (u zavisnosti od rerne). Izliti smesu u nauljenu i brašnom posutu tepsiju i ispeci. Vrhom oštrog noža proveriti kada je gotovo. Pecen kolac preliteri otopljenom cokoladom sa malo vode. Kada se cokolada stegne seci na kocke. :-)

Savet

Brz, jednostavan kola? :-) Nikad ga dosta, a nestane za ?as :-)