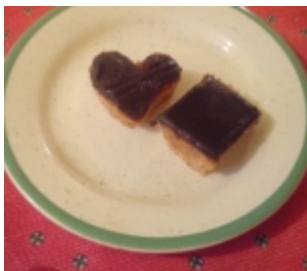


## Medeno srce kolac (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za kolac:

- 2 šolje od bele kafešecera
- 2 šolje od bele kafemleka
- 4 kašikepekmeza od kajsija
- 2 kašicicesode bikarbone
- 1 kesica cimeta
- 2,5 šolje od bele kafebrašna

#### Za sirup:

- 1 šolja od bele kafešecera
- 1 šolja od bele kafevode

#### I još:

- 4 kašikepekmeza od kajsija
- 100 g cokolade za glazuru

### Priprema

Umutiti brašno sa mlekom, dodati pekmez, sodu bikarbonu i cimet. I to umutiti. Zatim dodati šećer i to dobro umutiti dok se masa ne sjedini. Peci u podmazanom i pobrašnjavljenom plehu ili pek papiru na 180 stepeni dok ne porumeni. Proveriti cackalicom.

Skuvati sirup. Kad se kora ohladi preliteri je sirupom. Gore premazati sa 4 kašike pekmeza od kajsija i vratiti u rernu zagrejanu na 180 stepeni na 6 minuta. Da se uhvati korica. Ohladiti i gore glazura od cokolade.

## **Savet**

Kola možete seći na kocke ili vaditi modlom. Moj savet je da ga sećete na kocke jer kada se vadi modlom ima "otpada". Prijatno :)