

Lincer kocke



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g margarina
- 2 kašike šećera u prahu
- 400 g brašna
- 1/2 pola kašičice soda bikarbonate
- 20 g kvasca
- džem od kajsija
- 100 g mlevenih oraha
- 100 g čokolade
- kašičica ulja
- kašičica meda

Priprema

Razmutiti kvasac sa malo šećera i mlake vode pa ostaviti da ukisne. Umutiti penasto margarin i šećer u prahu, dodati brašno, sodu bikarbonu i ukisli kvasac pa zamesiti sve to u glatko testo.

Testo podeliti na četiri dela i razvuci ga u kore velicine pleha. Pleh obložiti pek papirom za pečenje i položiti pripremljenu koru, premazati je džemom od kajsije i posuti trećinom mlevenih oraha.

Reati kore i džem i ostaviti oko pola sata da još malo ukisne. Zagrejati rernu na 180 stepeni i staviti kolac da se pece.

Na tihoj vatri napraviti glazuru od čokolade, malo ulja i meda. Pecen kolac prohladiti pa premazati glazurom i iseci na kocke.