

Kakao piškota sa pekmezom i glazurom od šecera



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za piškotu:

- 8jaja
- 250 gbrašna
- 40 gkakaoa
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- na vrh nožasode bikarbone
- 320 gšecera
- 3 kašikevode
- 2 kašikeulja
- 1 prstohvat soli

Za fil:

- 200 gdžema od šljiva
- 50 g cokolade za kuvanje

Za glazuru:

- 200 gšecera u prahu
- 1/2limuna - sok
- 2 kašike vrele vode

Priprema

Pripremiti sastojke. Odvojiti belanca od žumanaca. U belanca dodati prstohvat soli, pa ih ulupati u cvrst sneg, dodati vodu i postepeno dodavati šecer, neprestano mutiti mixerom. Dodavati jedno po jedno žumance i ulje, pa mutiti na najmanjoj brzini. Sve suve sastojke izmešati (kakao, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i brašno), pa postepeno dodavati u smesu od jaja. Mešati varjacom kako ne bi belanca spala.

uvec pleh nauljiti i posuti brašnom. Dobijenu smesu izliti u uvec pleh. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C 10 minuta, zatim smanjiti temperaturu na 180 C i peci još 15 minuta.

okoladu otopiti na malo ulja, pa pomešati sa pekmezom.

Prohlaenu koru preseći na dva dela, premazati filom.

Napraviti glazuru. Pomešati šecer u prahu sa vrelom vodom i sokom od limuna, dobro izmešati da nema grudvica.

Premazati kolac glazurom, sacekati oko pola sata da se stegne, pa seci na parcad željene velicine.

Savet

Ukusan i jednostavan kola sa malo drugaijom glazurom. Prijatno :)