Medeno srce sa Menaž cokoladom



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 čaše**šecera
- **1,5 čaša**mleka
- **1/2 čaše**ulja
- **3 čaše**brašna
- **11 kašika**pekmeza
- **1 kesica**cimeta
- **1-2 kašicice**sode bikarbone
- **100 g**cokolade
- **po želji**ukrasni mrvice

Priprema

U jednoj posudi umešati žicom 2 čaše šecera, 1/2 čaše ulja, 1,5 čaše mleka, 3 čaše brašna, zatim dodati 5 kašika pekmeza, kesicu cimeta i 1-2 kašicice sode bikarbone. Sve sastojke dobro sjediniti i izliti u pleh obložen pek papirom.

Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25-30 minuta.

Kad se kolac dobro ohladi iseci ga na pola, premazati pekmezom donju polovinu kolaca i preklopiti gornjom polovinom.

U šerpici otopiti 100 g cokolade sa malo ulja. Preliti kolac glazurom od cokolade, po želji posuti šarene mrvice preko.

Savet