

Domace medeno srce



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 **dl**gazirane mineralne vode
- 2 **dl**ulja
- 250 **g**šecera
- 300 **g**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 2 **kašice**cimeta
- 3 **kašice**džema od šljiva
- Za glazuru:
- 200 **g**cokoladne glazure
- Za dekoraciju:
- **po potrebi**šarene mrvice

Priprema

U dublju posudu staviti šećer, dodati gaziranu mineralnu vodu, ulje, sve promešati viljuškom, potom dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, cimet i džem. Sve mešati viljuškom kako bi se svi sastojci sjedinili.

Smesu uliti u uljem podmazan i brašnom posut pleh i peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Gotovu koru izvaditi iz rerne, ostaviti da se ohladi...

...te modlom vaditi srca.

Preliti ih cokoladnom glazurom i posuti šarenim mrvicama te ostaviti da se glazura sregne. Srca servirati na tacnu te poslužiti.

Savet