

# *Slatki kolac sa džemom*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 15 kašika vode
- 15 kašika šecera
- 15 kašika griza
- 15 kašika mleka
- 15 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašika kakao

### **Fil:**

- 5 kašika džema od kajsije

### **Preliv 1:**

- 15 kašika vode
- 10 kašika šecera

### **Preliv 2:**

- 1/4 margarina
- 5 kašika mleka
- 2 kašike kakao

## **Priprema**

Pomešati sve gore navedene sastojke pa jedan deo sipati u manji pleh koji ste predhodno podmazali i posuli brašnom pa kratko staviti u zagrejanu rernu samo da blago uhvati koricu, pa premazati džemom i sipati ostatak testa i vratiti u rernu da se ispece. ?ackalicom proveriti da li je kolac gotov.

Odozgo preliterati sa sirupom od šecera.

Na pari istopiti margarin, pa dodati mleko i kakao i tako vruce preliti kolac i ostaviti da se ohladi.

Po želji i ukusu može se ukrasiti šlagom.