

# *Kolac zyrk*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 400 ml mleka
- 200 g šecera
- 200 g mlevenog maka
- 150 g margarina
- 400 g keksa
- 100 g suvog groždja
- malo ruma

### **Za glazuru:**

- 200 g cokolade
- 1 jaje
- malo ulja

## **Priprema**

U šerpu sipati mleko, šecer i mak pa kuvati 10 minuta, zatim dodati margarin, pa mešati dok se ne otopi. Suvo groždje potopiti u rum, pa sipati u šerpu i dodati izlomljen keks i dobro promešati.

Smesu sipati u podmazan cetvrtast pleh poravnati kašikom. Naraviti glazuru, cokoladu otopiti na pari sa malo ulja, dodati jaje i dobro izmešati pa preliti kolac.

Kolac ostaviti u frižider i potom ga seci na štangle.