

Posno medeno srce (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **caša (od 2 dl)**vode
- **1** **caša** šecera
- **2** **caše**brašna
- **1** **kesica**cimeta
- **1** **kašika**kakaoa
- **2** **kašice**sode bikarbone
- **1/2** **kesice**praška za pecivo
- **5+4** **kašike**ulja
- **200 g**cokolade
- **10** **kašika**džema od kajsije

Priprema

Umutiti vodu, šećer, ulje, brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, kakao, cimet i 5 kašika džema. Rernu zagrijati na 200 stepeni.

Polovinu umucene mase sipati u nauljen i brašnom posut pleh ili tepsiju i peci dok se ne uhvati tanka korica.

100 g cokolade i 5 kašika džema rastopiti na tihoj vatri. Premazati preko zapečenog dela. Zatim kašikom dodavati polako drugu polovinu umucene mase i vratiti u rernu da se pece oko 25 minuta.

Otopiti 100 g cokolade sa 4 kašike ulja i naneti glazuru na ispecen topao kolac pa ostaviti da se ohladi.

Savet