

Kolac sa džemom od kajsija



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 caša (od 2 dl) mleka**
- **1 caša šecera**
- **1 caša vode**
- **2 caše brašna**
- **1 kesica pršačka za pecivo**
- **2 kašike kakao praha**
- **4 kašike džema od kajsija**
- Za premazivanje:
 - **po potrebidžem** od kajsija
 - Za glazuru:
 - **100 g** cokolade za kuvanje
 - **2 kašike ulje**

Priprema

U dublju posudu usuti šefer, dodati mleko, vodu, džem i sve umutiti mikserom. Potom, umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodati kakao prah i sve promešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

Pleh (srednje velicine-kao na slici), pouljati i posuti brašnom te usuti pripremljenu smesu. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta.

Gotov kolac izvaditi iz rerne...

...i dok je još vruc premazati ga džemom od kajsija. Ostaviti da se ohladi.

U šerpicu staviti cokoladu, dodati ulje i otopiti na pari. Preliti kolac i ostaviti da se glazura stegne.

Seci na parcad željene velicine, servirati te poslužiti.

Savet

Dragi moji, ovo je moj 300-i recept.Ponosna sam na svoje recepte kao i na sve vas drage moje kulinarke sa kojima razmenjujem recepte. Hvala redakciji na svim nagradama. Nastavljamo naše divno druženje. Pozdrav svima u redakciji kao i svim korisnicima NAŠEG PREDIVNOG PORTALA.