

Kolac sa džemom od kajsija



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **čaša** (od **2 dl**)mleka
- **1** **čaša**šecera
- **1** **čaša**vode
- **2** **čaše**brašna
- **1** **kesica**praška za pecivo
- **2** **kašike**kakao praha
- **4** **kašike**džema od kajsija
- Za premazivanje:
- **po potrebi**džem od kajsija
- Za glazuru:
- **100** **g**cokolade za kvanje
- **2** **kašike**ulje

Priprema

U dublju posudu usuti šećer, 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 zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta.

Gotov kolac izvaditi iz rerne...

...i dok je još vruć premazati ga džemom od kajksija. Ostaviti da se ohladi.

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

Seci na parcađ 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.