

Medeni trouglici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml**vode
- **150 ml**meda
- **150 ml**šecera
- **100 gm**levenih oraha
- **100 g**suvog groža
- **2 kašike**pekmeza (po želji)
- **300 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za preliv:

- **4 kašike**šecera
- **400 ml** vode

Priprema

U vanglicu staviti šecer i vodu, pa kašikom promešati da se šecer lepo otopi. Dodati med, pa sjediniti.

Zatim dodati i mlevelene orahe i suvo grožje (prethodno malo potopljeno u rumu, pa oceeno). Dodati i pekmez i lepo promešati. Na kraju dodati i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu izliti u okrugli manji pleh obložen pek papirom (ne podmazivati nicim, samo stranice i dno pleha dobro obložiti pek-papirom).

Masu ravnomerno rasporediti i staviti da se pece u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko pola sata. Proveriti

cackalicom da li je kolac dobro pecen.

Šecer staviti u suvu šerpicu i na tihoj vatri ga karamelizovati. Zatim ga preliti topлом vodom i kuvati sirup dok se šecer sasvim ne otopi.

Prohlaen kolac prevrnuti na radnu površinu, skloniti pažljivo pek papir, pa kolac ponovo vratiti u tepsiјu. Preliti ga polovinom vrelog šecernog preliva, sacekati da malo upije, pa ga preliti i ostalim prelivom. Ostaviti da se kolac sasvim ohladi, pa seci na trouglice i služiti.

Savet