

Medeni trouglici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml** vode
- **150 ml** meda
- **150 ml** šecera
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g** suvog grožđa
- **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 mlevene orahe i suvo grožđe (prethodno malo potopljeno u rumu, pa oče?eno). 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 zagrejanjoj na 180 stepeni oko pola sata. Proveriti

čakalicom da li je kolac dobro pečen.

Šećer staviti u suhu šerpicu i na tihoj vatri ga karamelizovati. Zatim ga preliti toplom vodom i kuvati sirup dok se šećer sasvim ne otopi.

Prohlađen kolac prevrnuti na radnu površinu, skloniti pažljivo pek papir, pa kolac ponovo vratiti u tepsiju. Preliti ga polovinom vrelog šećernog preliwa, sačekati da malo upije, pa ga preliti i ostalim prelivom. Ostaviti da se kolac sasvim ohladi, pa seci na trouglice i služiti.

Savet