

?okoladni kolac sa makom

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 čaše (od jogurta) šećera
- 1 čaša ulja
- 1 čaša mleka
- 2 čaše brašna
- 1/2 čaše mlevenog maka
- 4 kašike likera od kajksija
- 3 kašike marmelade od kajksija
- cokolada za glazuru

Priprema

Mikserom penasto umutiti jaja i ulje. Postepeno umešajte šećer i mleveni mak. Naizmenicno dodaj, brašno i mleko stalno mešajući. Izlijte testo u namazan mašcom pleh i peci. Peceno testo prepolvite i ostavite da se ohladi.

Izmešati liker sa vodom i natopite ohladjeno testo. Jednu polovinu testa premažite marmeladom i pokrijete drugom polovinom.

Ponovo premažite marmeladom i prelijte glazurom od cokolade.