

Medeno srce (21)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g** brašna
- **150 g** šećera
- **1 kašičica** cimeta
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **2 dl** + **5 kašika** mleka
- **5 kašičica** marmelade od kajsija

Još:

- **200 g** čokolade
- **10 kašičica** marmelade od kajsija
- **5 kašika** ulja

Priprema

U posudu sipati brašno dodati sodu bikarbonu, cimet, šećer pa varjačom izmešati dodati marmeladu i mleko pa umutiti mikserom. U manji pleh podmazan i posut brašnom isuti pola dobijene smese i staviti u rernu na 180°C da se zapeče korica.

100 g čokolade i 10 kašika marmelade otopiti na laganoj vatri. Zapečenu koricu premazati otopljenom čokoladom i marmeladom. Drugom delu testa što je ostao dodati 5 kašika mleka i umutiti mikserom te ravnomerno rasporediti preko čokolade i marmelade. Staviti nazad u rernu na 180°C.

100 g čokolade i 5 kašika ulja otopiti na laganoj temperaturi i pečen kolač premazati glazurom. Ostaviti da se ohladi.

Savet

Ukoliko hoćete posan kola mleko može da se zameni kiselim vodom.