

Posni džem kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- **1 šolja (od 200 ml)**voda
- **1 šolja**ulja
- **1 šolja**šecera
- **2 šolje**brašna
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **3 kašike**džema od jagoda
- **2 kašike**kakao
- **1**narandža (sok i rendana kora)

Glazura:

- **2 kašike**džema od jagoda
- **100 g**posne cokolade
- **2 kašike**ulja

Dekoracija:

- **4-5**svežih jagoda
- **1 kašika**mlevenih oraha

Priprema

U vanglicu pomešati šećer, brašno, sodu bikarbonu, kakao, zatim dodati ulje, vodu, sok i koru od pomorandže,

sve sjediniti mikserom, na kraju dodati 3 kašike džema.

Peci na 200°C 25 minuta.

Pecen kolac premazati sa 2 kašike džema.

Prohladite kolac prelijte cokoladnom glazurom tako što cete na laganoj temperaturi otopiti 100 g cokolade i 2 kašike ulja.

Jagode iseci i staviti preko kolaca pa posuti mlevenim orasima.

Savet