

Posno medeno srce



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje** brašna
- **2/3 šolje** šećera
- **2 kašicice** sode bikarbone
- **1 kašicica** prašak za pecivo
- **1 kašika** kakao
- **1 šolja** kisele vode
- **1 kesica** cimeta
- **4 kašike + za premazivanje** džema od sljive
- **100 g** crne posne cokolade
- **100 g** bele posne cokolade

Priprema

U posudu staviti sav praskast materijal i promešati. Dodati vodu i sjediniti kašikom. Zatim umešati i džem.

Izliti smesu i pleh za papirom i staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 180-200C.

Proverite cackalicom kada je kolac pecen i vruc kolac premazati džemom (ja sam dobrim slojem, lepo, da se ne vidi kolac).

Dok se kolac hladi zajedno sa džemom otopiti posebno cokolade sa malo vode i preliti crnom pa prosarati belom.

Sacekati da se kolac ohlasi i cokolada malo stegne pa seci.

Savet

Kao što se vidi na slikama kola se kod nas nije dovoljno ohladio i stegao... a i kako bi kad covee cela kua miriše... A i nekako mi je najlepši i najsoniji tako svež, pa i malo topao, sa okoladom koja se još uvek razliva (a i imalo je dosta pa je trebalo vremena da se stegne) topi se u ustima, još uvek miriše, mekan... Divota :)