

Choko-orange mako kocke



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 2 šolje brašna
- 2 šolje mlevenog maka
- 1 šolja punomasnog jogurta
- 1 šolja ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 pomorandža sa korom
- 2,1/2 šolje šecera
- kiselkasti džem (kajsija ili šipurak)

Glazura:

- 150 g crne cokolade
- 2 kašike ulja
- 2 kašike kisele pavlake
- 1 kašika šecera u prahu

Priprema

U vecoj posudi pomešati mak, šecer, brašno i prašak za pecivo.

Posebno umutiti belanca i žumanca, dodati ulje i pomorandžu usitnjenu blenderom sa jogurtom. Ovu smesu pomešati sa suvim sastojcima i dobro mešati, dok se ne dobije ujednadena smesa.

Pleh za pecenje pouljiti i posuti brašnom, izliti smesu i peci na temperaturi 200 C oko 40 minuta. Pecen kolac, dok je još vruć premazati džemom.

Za glazuru: Na slaboj vatri istopiti navedene sastojke i preliti preko kolaca.

Kolac ohladiti u frižideru i služiti.