

Cimet kolac



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je

- **3** **caše (od 200 ml)** brašna
- **20 g** soda bikarbone
- **1 kesica** cimeta
- **pola kesice** prašak za pecivo
- **2** **caše (od 200 ml)** mleka
- **2** **caše (od 200 ml)** šecera
- **400 g** džem od šljiva

okoladni preliv

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **5 kašika** šecera
- **5 kašika** mleka

Priprema

U duboku činiju stavite brašno, soda bikarbona, prašak za pecivo, cimet, mleko, šecer i džem od šljiva. Sve sastojke lepo izmutiti mikserom, sjediniti. Zatim, u podmazan pleh (premazite uljem, a zatim brašno poprskajte tepsiju) sipajte smesu i stavite da se pece u zagrejanj rerni na temperaturu od 210 stepeni jedno 30 minuta ili dok ne odvoji se kolac sa ruba tepsije, ili proverite cackalicom, bocnite u sredini ako je suva cackalica onda je gotov kolac. Kad je ispečen kolac prelijte ga sa prethodno napravljenim prelivom od čokolade. Sve sastojke za preliv od čokolade istopiti i prelijte kolac. Kolac ostavite da se ohladi.

Savet