

Posni kolac sa džemom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za koru:

- **1,5** **čaša**šecera
- **4** **čaše**brašna
- **1** **čaš**aulja
- **1** **čaš**avode
- **1** **kesica**praška za pecivo
- **1** **kesica**vanil šecera
- **pola** **kesice**cimeta (može, a i ne mora)

Za premazivanje kolaca:

- **3-4** **kašice**džema (bilo kojeg)

Za glazuru:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **4** **kašice**vode
- **1** **kašika**ulja
- **2** **kašice**šecera

Priprema

Sjediniti šećer, brašno, ulje, vodu, prašak za pecivo, vanil šećer i cimet. Sve to lepo promešati kašikom. Podmazati pleh uljem i posuti ga, vrlo malo, brašnom ili prezlama. Peci na 250 stepeni dok ne porumeni.

Pecen kolac izvuci iz rerne, ostaviti da se malo ohladi i premazati ga džemom.

Istopiti čokoladu i preliti ravnomerno preko kolaca, te ostaviti da se sve lepo ohladi.

Savet

Gotov kola možete posuti orasima, a umesto glazure od čokolade može se posuti samo šećer u prahu. Kola je veoma ukusan, ak podsea na jafa kekes. Uzivajte! :)