Medeni kolac (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **4**jaja
- **450 g**mekog brašna
- **250 ml**mleka
- **14 kašika**šecera
- **2 kašike**meda
- **2 kašicice**cimeta
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera

Fil:

- **150 g**cokolade
- **5 kašika**marmelade od šipka

Glazura

- **150 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Kora: Jaja umutiti sa šecerom da se dobije kremasta masa i postepeno dodavati brašno, mleko, prašak pecivo, ulje, med, cimet, marmeladu i vanil-šecer. Mutiti mikserom da se dobije fina masa. Tepsiju namazati uljem i

posuti brašnom, pa pola smese sipati i staviti da se zapece oko 10 minuta u zagrejanoj pecnici na 200 C. Fil: marmeladu i cokoladu kuvati na pari 5 minuta da se otopi, premazati preko poluzapecene kore kolaca, odozgo sipati drugu polovinu testa i peci još 25 minuta. Ohladjen kolac peeliti glazurom od cokolade. Ostaviti na hladnom mestu, pa seci na šnite.

Savet