

Kakao štangle



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **2 šoljiceulja**
- **8 šoljicabrašna**
- **6 šoljicašecera**
- **4 šoljicekisele vode**
- **4 kašicicekakao**
- **1 kašicicaprška za pecivo**
- **1 kesicavanil šecera**
- **1limun - kora**

Za fil:

- **200 g cokolade**
- **5-6 kašikadžema od kajsija**

Priprema

Pomešati šefer sa kiselom vodom, kad se istopi šefer dodati ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo, kako i narendanu koru od limuna i vanil šefer. Sve sjediniti i sipati u podmazan pleh ili modlu za pecenje i peci na srednjoj temperaturi. Ispecen kolac namazati džemom i prelit glazurom od cokolade.

Savet

Ako nije dovoljno 5-6 kašika džema dodati još po želji, zavisi koliko je gust džem.