

Kakao štangle



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **2 šoljice**ulja
- **8 šoljica**brašna
- **6 šoljica**šecera
- **4 šoljice**kisele vode
- **4 kašičice**kakao
- **1 kašičica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanil šecera
- **1**limun - kora

Za fil:

- **200 g**cokolade
- **5-6 kašika**džema od kajsija

Priprema

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

Savet

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