

Medenko



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme priprave: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **250 g** ulja
- **250 g** mlijeka
- **250 g** šećera
- **1 kašika** kakaoa
- **1 kesica** sode bikarbone

Fil:

- **5 kašika** džema od marelice
- **100 g** čokolade

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **5 kašika** mlijeka
- **5 kašika** ulja

Priprema

Sve sastojke staviti u zdjelu i dobro sjediniti.

Pola smjese staviti u pleh (koji je prethodno namazan uljem i posut brašnom) i peći 15 minuta. Za to vrijeme džem i čokoladu istopiti na tihoj vatri.

Kolac izvaditi iz rerne i zaliti ga sa čokoladom i džemom.

Zatim sipati preko fila ostatak smjese i staviti da se peče još 15 minuta.

Pecen kolac preliti sa glazurom od čokolade, mljeka i ulja. Ostaviti da se dobro ohladi. Ohla?en kolac sjeci na kocke. Prijatno!

Savet