

# **Medenko**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400** gbrašna
- **250** gulja
- **250** gmlijeka
- **250** gšecera
- **1** kašikakakaoa
- **1** kesicasode bikarbone

### **Fil:**

- **5** kašikadžema od marelice
- **100** gcokolade

### **Glazura:**

- **100** gcokolade
- **5** kašikamlijeka
- **5** kašikaulja

## **Priprema**

Sve sastojke staviti u zdjelu i dobro sjediniti.

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

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

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

Pecen kolac preliti sa glazurom od cokolade, mlijeka i ulja. Ostaviti da se dobro ohladi. Ohlaen kolac sjeci na kocke. Prijatno!

### **Savet**