

Mak kocke (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 200 gšecera
- 1 dl ulja
- 4 dl jogurta
- 250 gmlevenog maka
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 šolje (od 2 dl)brašna
- 2 kesicevanilin šecera

Za preliv:

- 150 gMenaž cokolade
- 3 kašikeulja

I još:

- 6 kašikapekmeza od kajsije

Priprema

Prvo dobro umutiti šećer i jaja, dodati jogurt, ulje i zatim umešati ostale sastojke. Zagrijati rernu na 200 stepeni. Pleh podmazati uljem i posuti brašnom. Razliti smesu i peci oko 40-tak minuta. Izvaditi pleh iz rerne i na vruće razmazati pekmez. Vratiti u isključenu rernu 10-tak minuta. Izvaditi i ostaviti da se kolac ohladi. Preliti glazurom od čokolade. Ostaviti još par sati da se stegne i izrezati kolac.

Savet