

Medeni kolac (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 4jaja
- 450 gmekog brašna
- 250 mlmleka
- 14 kašikašecera
- 2 kašikemeda
- 2 kašicicecimet
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 1 kesicavanilin šecera

Fil:

- 150 gcokolade
- 5 kašikamarmelade od šipka

Glazura

- 150 gcokolade
- 3 kašikeulja

Priprema

Kora: Jaja umutiti sa šecerom da se dobije kremasta masa i postepeno dodavati brašno, mleko, prašak pecivo, ulje, med, cimet, marmeladu i vanil-šecer. Mutiti mikserom da se dobije fina masa. Tepsiju namazati uljem i

posuti brašnom, pa pola smese sipati i staviti da se zapece oko 10 minuta u zagrejanoj pecnici na 200 C. Fil: marmeladu i cokoladu kuvati na pari 5 minuta da se otopi, premazati preko poluzapecene kore kolaca, odozgo sipati drugu polovinu testa i peci još 25 minuta. Ohladjen kolac peeliti glazurom od cokolade. Ostaviti na hladnom mestu, pa seci na šnite.

Savet