

# MEDENO SRCE NO GUPH



## SASTOJCI:

- 2x** BRAŠNA
- 1x** ŠEĆERA
- 20G GR** KAKAO PRAHA
- 30ML GR** ULJA
- 2x** MLEKA
- 200G GR** DŽEMA OD KAJSIJE
- 5G GR** SODA BB
- 5G GR** ZAČINSKE MEŠAVINE ZA MEDENJAKE
- 100G GR** BELE ČOKOLADE ZA PREMAZ
- 100G GR** DŽEM OD KAJSIJE ZA PREMAZ
- 100G GR** CRNE ČOKOLADE ZA GLAZURU
- 30ML GR** ULJA



VREME  
PRIPREME

OTPRILIKE DOK SE  
O'LADI KAFA

TEŽINA  
PRIPREME



## PRIPREMA:

Pomešati u ciniji suve sastojke, pa postepeno uz miksanje, dodavati ulje i mleko, na kraju pekmez. Dobivenu smesu, koja bi trebala biti retka, podeliti na dva jednaka dela. U tepsiju koja je premazana sa uljem i posuta sa brašnom (kod mene je 20 x 33) sipati pola smese pa peći u pećnici na 175 °C oko 15 minuta. Izvaditi iz rerne pa odmah pažljivo premazati pekmezom i posipati ravnomerno rendanom čokoladom. Preliti po tome drugi dro smese pa vratiti u rernu i nastaviti peći još 30 min. Glazura Otopiti u serpi čokoladu na pari uz dodatak 3 kašike ulja. Ohlađen kolač prelići glazurom.,Dekorirati rendanom belom čokoladom. Kolač poslužiti uz kafu i sok.Prijatno .

Autor:

**Dijana Popović**