

Medeno srce



Autorica: Monika Topolko

Za 8-10 osoba

Vrijeme pripreme: 15min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 20min

Ukupno vrijeme: 35min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Torte & kolači

Ljepota ovog recepta jest u tome što za izradu ovog kolača ne trebate ni vagu ni mikser. U biskvitu nema jaja niti masnoće, a kolač je ipak izuzetno sočan i ukusan. Mjera za sastojke je plastična čaša od jogurta (200g). Ako ne možete nabaviti mješavinu začina za medenjake, možete je napraviti sami. Pekmez od šljiva također možete zamijeniti pekmezom od marelica ili džemom od višnje.

Biskvit

Sastojci

- 3 čaše oštrog brašna
- 2 žlice kakaa
- 1 žličica sode bikarbone
- prstohvat soli
- 1 čaša šećera
- 1 žlica mješavine začina za medenjake (1/2 paketića)
- 2 žlice vanilin šećera
- 6 žlica pekmeza od šljiva
- 2 čaše mlijeka
- 2 žlice pekmeza od šljiva + 1 žlica ruma, za premazivanje kolača

Postupak

Ugrijte pećnicu na 180°C. Lim za pečenje veličine 20x30cm obložite papirom za pečenje.

U velikoj posudi pomiješajte sve suhe sastojke. Dodajte pekmez i polako dolijevajte mlijeko. Miješajte pjenjačom dok smjesa nije glatka i potpuno jednolična.

Smjesu ulijte u pripremljeni lim i pecite oko 20 minuta. Najbolje je napraviti test čačalicom kako biskvit ne biste prepekli. Pačeni biskvit ohladite na sobnu temperaturu.

U malom lončiću pomiješajte pekmez i rum i zagrijavajte na laganoj vatri dok pekmez ne postane lagano tekuć. Maknite s vatre i smjesu pomoću kista nanesite na biskvit.

Glazura od čokolade

Sastojci

- 100g tamne čokolade, razlomljene na kockice
- 3 žlice ulja

Postupak

Čokoladu i ulje otopite na pari. Maknite s topline i ostavite oko 5 minuta da se ohladi i malo zgusne, a zatim je prelijte preko biskvita. Površinu zagladite dugačkim tankim nožem. Kolač stavite u hladnjak dok

se čokolada ne stegne, a potom režite na kockice i poslužite.