

Slatkiš s medom

Jako zanimljiv slatkis :)

1 Med i Čjeđer rastopiti u vodi. Dodati orahe, kafu, kakao, karafilu i braćno sa sodom bikarbonom. Masu sipati u nauljen i braćnom posut pleh. Peđi u peđnici na umerenoj vatri.

2

3

4 Sirup napraviti kuvanjem secera i vode 3 minuta.

5

6

7 Peđeni kolač raseđi na dve kore i lagano natopiti sirupom. Prvu koru premazati marmeladom, staviti drugu koru, pa odozgo prelitи prah-Čjeđerom.

Sastojci:

brasna 600 g
marmelade 200 g
meda 200 g
oraha 200 g
secera 200 g
jake kafe 2 dl
vode 2,5 dl
sode bikarbone 1 kasicica
prah-secera malo
karanfilica malo
kakaa kasicica
secera za sirup 200 g
vode za sirup 3,5 dl

Napomena:

Prijatno!