

SlatkiĹ s medom

Jako zanimljiv slatkis :)

1 Med i ÅjeÄŕer rastopiti u vodi. Dodati orahe, kafu, kakao, karanfiliÄŕ i braÄino sa sodom bikarbonom. Masu sipati u nauljen i braÄinom posut pleh. PeÄŕi u peÄŕnici na umerenoj vatri.

2

3

4 Sirup napraviti kivanjem secera i vode 3 minuta.

5

6

7 PeÄeni kolaÄ raseÄŕi na dve kore i lagano natopiti sirupom. Prvu koru premazati marmeladom, staviti drugu koru, pa odozgo preliteri prah-ÅjeÄŕerom.

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!