

# Posno medeno srce sa prelivom od malina



## Izrada:

Sve brašnaste sastojke prosijati pa dodati šećer, pekmez i na kraju i tečne sastojke i dobro promiješati žicom. Po potrebi, u zavisnosti od vrste brašna koje koristite, dodati još vode (smjesa jeste nešto gušća ali ne treba biti pregusta).

Pleh dimenzija 20x30 cm podmazati masnoćom i posuti brašnom. Izliti pripremljenu smjesu u pleh i peći u prethodno zagrijanoj rerni na 150°C 20 minuta a zatim povećati temperaturu na 180°C i peći još oko 10-ak minuta, provjeriti čačkalicom da li je pečeno.

Kad je kolač pečen i malo prohladen, pripremiti i glazuru. Čokoladu izlomiti u šerpicu i preliti vrhnjem. Zagrijavati na umjerenoj temperaturi uz miješanje dok se sva čokolada ne otopi. Preliti preko kolača i poravnati.

Preliv od malina pripremiti tako što u 200 g malina dodamo 100 ml vode, izblendamo i protisnemo kroz cjediljku kako bi uklonili sjemenke. Dodati šećer i vanilin šećer i zagrijavati. Gustin pomiješati sa vodom i zakuhati sa malinama. Nakon 5 min hlađenja dodati i ostatak od 100 g cijelih malina, lagano promiješati.

Prohladen kolač rezati na kocke željenih dimenzija i poslužiti uz voćni preliv.

Prijatno!

## Potrebni sastojci:

- 250 ml kisele vode (sobne temp.)
- 125 ml ulja
- 200 g šećera
- 2 kašike pekmeza od šljiva (ili po želji)
- 250 g mekog brašna
- 1 najmanja kašičica sode bikarbone
- 1 najmanja kašičica praška za pecivo
- 2 kašike kvalitetnog kakao praha
- 1-2 čajne kašičice cejlonskog cimeta

## Glazura:

- 200 g posne čokolade za kuhanje
- 200 ml posnog vrhnja za kuhanje od soje

## Preliv od malina:

- 300 g malina (ja sam koristila zaledene)
- 100 ml vode
- 4 kašike šećera
- 2 vrećice vanilin šećera
- 20 g gustina +3 kašike vode