

## **okoladna fantazija (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **2 šolje (donkafe)jogurta**
- **2 kašicicesode bikarbone**
- **2 šolješecera**
- **1/2 šoljeulja**
- **2 šoljebrašna**
- **2 kašikekakao**
- **1 naribanakorica narandže**

#### **Preliv:**

- **5 kašikešecera**
- **1 dlmleka**
- **100 gmargarina**
- **100 gcokolade**

### **Priprema**

Pomešati brašno sa sodom i kakaom, dodati šefer i dobro promešati. Postepeno sipati jogurt uz neprestano mešanje kako bih se razbile grudvice. Doliti ulje. Podmazati pleh uljem i brašnom, razliti masu i peci oko 30 minuta na 220 C. Za to vreme u šerpi otopiti cokoladu sa margarinom, dodati mleko i šefer i mešati dok se svi sastojci ne sjedine i ne otope. Vrucu pecenu koru pažljivo iseci na kocke pa prelitи vrelim prelivom. Ostaviti da preliv upije, te dekorisati i poslužiti.

## **Savet**

Brza, fina, EKONOMICNA i neodoljiva.....