Crnac u belom ogrtacu



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kolac:

- **2 čaše**jogurta
- **2 jogurtske čaše**šecera
- **2 jogurtske čaše**brašna
- **1 jogurtska čaša**ulja
- **2 kašike**kakao
- **1 kašicica**soda bikarbona

Preliv:

- **100 g**cokolada
- **125 g**margarina
- **120 ml**mleka
- **5 kašike**šecera

Dekoracija:

- **50-100 g**bele cokolade

Priprema

Sve sastojke za kolac izmešati, sipati u podmazanu i brašnom posutu tepsiju i peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Ako kolac nije pecen, sredina ce biti tecna kada pomerite tepsiju zato cackalicom proverite da li kolac dobro pecen.

Za preliv, sve sastojke istopiti na tihoj vatri i toplim prelivom preliti ohlaen kolac.

Na gotov i ohlaen kolac narendati 50-100 g bele cokolade. Kolac se topi u ustima, probajte. Prijatno!

Savet