Crnac u belom ogrtacu

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kolac:

- **2 cašejogurta**
- **2 jogurtske cašešecera**
- **2 jogurtske cašebrašna**
- **1 jogurtska cašaulja**
- **2 kašikekakao**
- **1 kašicicasoda bikarbona**

Preliv:

- **100 gcokolada**
- **125 gmargarina**
- **120 mlmleka**
- **5 kašikešecera**

Dekoracija:

- **50-100 gbele 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