

## **oko oranž kocke!**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za kocke:**

- 2 jajeta
- 1 **caša** od jogurta šecera
- 2 **caše** jogurta
- 3 **caše** brašna
- 1 **caša** ulja
- 1 prašak za pecivo
- 200 g cokolada
- 1 pomorandža
- 50 g margarina
- 2 **kašike** marmelade
- 100 ml soka od narandže
- marmelada od šipka

## **Priprema**

Za koru: 2 jajeta, 1 caša od jogurta šecera, 2 caše jogurta, 3 caše brašna, 1 casa ulja, 1 prašak za pecivo. Jaja umutiti sa šecerom i dodati ostale sastojke. Peci oko 40 minuta. Biskvit ostaviti da se ohladi, a zatim preseći na pola. Jednu polovinu premazati marmeladom od šipka, a drugi deo izmrviti i dodati 1 narendanu pomarandžu, 2 kašike marmelade, 50 g margarina, 100 ml soka od narandže, 100 g mlecne cokolade. Sve lepo izmešati i premazati biskvit. Odozgo glazura od cokolade. Prijatno.

## **Savet**

Što više stoji lepši je :-)