Jednostavan cokoladni kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Fil i deo kore:

- **250 g**margarina
- **500 g** šecera
- **8 kašika**kakaoa
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **2 dl**mleka

Za koru:

- **4**jajeta
- **6 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Priprema

U šerpu staviti margarin, cokoladu, šecer, kakao i mleko. Sve ovo topiti na laganoj vatri, sve dok se ne sjedini i ostaviti da kljuca oko 5 minuta. Zatim skinuti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

Dok se fil hladi umutiti jaja, njima dodati brašno i prašak za pecivo. Kada se sve to sjedini u tu masu dodati polovinu skuvanog fila i sve lepo umutiti. Dobijenu masu sipati u podmazan pleh i peci. Kada je kora pecena izbockati je viljuškom i preliti preostalim filom. Dobro ohladiti pre secenja.

Savet