

okoladno-vocni san



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Biskvit:

- **2 šolje od 2 dljogurta**
- **1 šoljašecera**
- **1/2 šoljeulja**
- **2 kašice cokolade u prahu**
- **1 prašak za pecivo**
- **2 šolje, vrhom puna brašna**
- **1 vanil-šecer**
- **150 gociščenih trešanja**
- **150 gociščenih kajsija**
- **1 kašikaruma**

Sirup:

- **2 dl vode**
- **5 kašika šecera**
- **maloruma**

Ganache krem:

- **500 ml Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- **200 g cokolade za kuvanje**

Priprema

Prvo skuvati ganache krem tako što u slatkoj pavaci otopimo cokoladu za kuhanje. Kuvati krem na tihoj vatri da masa postane glatka. Ostaviti da se hlađe i cesto mešati da se ne uhvati korica.

U ciniji pomešati jogurt i šećer, umutiti, dodati ulje i rum, pa zatim i suve sastojke. Kratko promešati žicom za mucenje...

...pa staviti očišćeno voće. Peci biskvit na 200 stepeni dok se lepo ne podigne i ne pocne da se odvaja od zidova pleha. Ostaviti ga još koju minutu u vrucoj pecnici, a onda izvaditi da se potpuno ohladi.

Hladan kolac preliti toplim sirupom. Kad se ohladi, kratko umutiti ganache mikserom, preliti preko kolaca. Odložiti ga na nekoliko sati u frižider pa seći na kocke.

Savet