

Kapucino-coko kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 2 šolje (od 2,5 dl) jogurta
- 2 šolje šecera
- 2 šolje brašna
- 1 šolja ulja
- 2 kašičice kakaoa
- 1 kašičica kafe
- 1 kašičica sode bikarbone

Za preliv:

- 1 dl mleka
- 5 kašika šecera
- 100 g crne čokolade
- 1 kockica putera
- 2 kašičice praha za kapucino

Priprema

Sjediniti u činiji sve sastojke za biskvitno testo, pa kratko izmutiti mikserom. Ugrejati pecnicu. Pleh podmazati i posuti brašnom, pa sipati smesu.

Peci u zagrejanj rerni na 180 C, dok biskvit ne pocne da se odvaja od ivica pleha. Za to vreme, na laganoj vatri otopiti u mleku šecer, puter i čokoladu. Dodati i kapucino. Kuvati da masa postane glatka, a zatim topao kolac

preliti toplim prelivom. Ostaviti da upije, pa kad se ohladi, staviti ga u frižider na dva sata. Ohlaen kolac seci na kocke.

Savet