

Brzi kolac (2)



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- **3 šoljebrašna**
- **2 šolješecera**
- **1 šoljaulja**
- **25 gkakaoa**
- **1 kašicicasode bikarbone**
- **3 šoljejogurta**
- **1 šoljamlijeka**

I još:

- po ukusu marmelada ili džem

Za glazuru:

- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** mlijecne cokolade
- **50 g** cokolade za kuhanje
- **50 g** putera

Priprema

Sve sastojke za biskvit sjediniti, izmiksati i sipati u pleh (premazan puterom i posut brašnom).

Peci na 200 C, oko 20 minuta.

Pecen biskvit premazati marmeladom ili džemom (ja sam koristila džem od višanja).

Pavlaku zagrijati, preliti preko izlomljene cokolade i sjeckanog putera. Kada se cokolada otopi, preliti preko džema. Kada se glazura stegne, rezati kolac.

Savet

1 šolja je od 150 ml.