

Crni kolac (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 4 šoljebrašna
- 4 šolješecera
- 4 **velike kašike** kakaoa
- 2 jajeta
- 2 šoljemleka
- 1 šoljaulja
- 1 prašak za pecivo

Glazura:

- 150 g cokolade
- 2 kašike margarina

I još:

- malodžema

Priprema

Prvo umutiti jaja, pa dodati mleko. Dodati šećer, a zatim i mešavinu brašna, kakaoa i praška za pecivo, pa sve to mutiti dok smesa ne postane homogena. Peci 20-ak minuta na 190 stepeni. Probosti viljuškom da biste videli jel gotovo. Peci u okruglom plehu, dobro nauljenom i pobrašnjenom, a kada je gotov samo ga izvrnuti na tacnu. Za glazuru otopiti cokoladu sa par kašika ulja ili margarina i glazirati kolac. Prethodno ga, po želji možete

premazati džemom. Ukrasiti proizvoljno.

Savet

Za meru sam koristila ašu od 2 dl. Ukoliko imate neki voni sirup možete par kašika pomešati sa malo džema i time premazati kola pre glazure.