Negresa kolac

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za smesu:

- **1 caša**šecera
- **1 caša**kiselog mleka ili jogurta
- **1/2 cašeulja**
- **2 cašebrašna**
- **3 kašike**kakaoa
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **nekoliko kašika**džema po izboru

Za preliv:

- **2 štangle**cokolade
- **2-3 kašike**kakaoa
- **5 kašike**šecera
- **oko 20 g**margarina
- **1-2 kašike**ulja

Priprema

U jedan sud pomešaj kiselo mleko, šecer i ulje. U drugi brašno, sodu bikarbonu i kakao. Obe mase sjedini i dodaj džem. Sve dobro izmešaj, izruci na podmazan i brašnom posut kalup za pecenje (okrugao ili cetvrtast) i pecite u rerni na 200 stepeni oko 15-20 minuta.

Za preliv u sud stavite navedene namirnice i pustite da kuva uz mešanje, dok se ne dobije tecna cokoladna

krema. Prelijte preko ispecenog kolaca, a možete i prvo iseci na željene komade, pa ih tek onda preliti mlakim kremom.

Savet