

oko-bundeva kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **1,5 dl** **caša (od jogurta)** brašna
- **1** **caša** šecera
- **1** **caša** kisele vode
- **1/2** **kesice** sode bikarbone
- **1** **kašika** kakaoa

Za fil:

- **700** gocišcene i skuvane bundeve
- **300** **ml** vode
- **2** **kesice** pudinga od vanile
- **6** **kašika** šecera
- **100** **g** margarina
- **100** **g** bele cokolade
- **100** **g** crne cokolade

Priprema

Ispeci koru na 200 C, oko 15 minuta. Skuvati vodu sa razmucenim pudingom i šecerom, pa dodati ispasiranu bundevu dodati i 100 g margarina. Skuvani fil podeliti na pola, pa u jedan deo dodati 100 g bele cokolade, a u drugi deo dodati 100 g crne cokolade. Filovati koru. Prvo ide žuti deo pa keks (250 g), pa crni deo...odozgo po želji može i topljene cokolada. a može i rendana cokolada.

Savet

Mera je 1 aša od jogurta.