

Kakao kolac sa jogurtom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kore:

- 3 čaše od jogurta šećera
- 3 čaše od jogurta brašna
- 3 čaše jogurta
- 1 kafenu kašiku sode bikarbone
- 3 kašike kakaa
- 1/2 čaše od jogurta ulja

Za sirup:

- 10 kašika šećera
- 17 kašika mleka
- 125 g margarina
- 3 kašike kakaa

Priprema

Sjedinite brašno, kakao, sodu bikarbonu.

Dodajte šećer, jogurt i ulje i sve dobro izmiksajte dok ne dobijete glatku jednolicnu smesu.

Izlijte je u pleh obložen papirom za pečenje.

Pecite na 200 stepeni 40 minuta. Pecen kolac izvadite iz rerne i ostavite 5 minuta da miruje. Za to vreme skuvajte sirup.

Za sirup pomešajte sve sastojke, stavite ih na tihu vatru i prokuvajte.

Kolac isecite na kocke pa sipajte sirup preko njega, prvo preko rezova a preostali sirup preko celog kolaca.

Ostavite da kolac dobro upije sirup nekih pola sata pa služite.

Savet