

Kakao kolac (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Kora:

- 1jaje
- 100 mljogurta
- 100 mlbrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1 kašicicasode bikarbonate
- 100 mlšecera

Fil:

- 12 kašikemleka
- 50 mlšecera
- 20 mlulja
- 100 gmlevenog keksa
- 100 gmlevenih orahe
- 1 kašikakakaoa

Priprema

Kora: Umutiti jaje, šećer i jogurt, pa dodati kakao, sodu bikarbonu i brašno. Sve dobro izmešati i ispeci na 180 C oko 20 minuta.

Fil: Pomešati mleko, šećer i ulje i staviti na ringlu da provri. Kad provri dodati kakao, mleveni keks i mlevene orahe. Sve dobro izmešati, skloniti sa ringle i preko kore naneti fil, pa preko fila posuti mlevene orahe. Ostaviti

da se kolac prohladi, iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet