

# **Jagode, kokos i cokolada**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

## **Sastojci**

### **Za kolac:**

- **3**jajeta
- **1** šoljašecera
- **1** šoljajogurta od jagoda
- **1/2** šoljeulja
- **1,5** šoljabrašna
- **1/2** šoljekokosa
- **1** kesicavanilin šecera
- **1/2** kašicicesode bikarbone
- **1/2** kašicicevitamina C
- **300** gocišcenih i iseckanih jagoda

### **Za cokoladni sos:**

- **100 g**Menaž cokolade
- **1** kesicavanilin šecera
- **2** dlmleka
- **1** kašicicagustina

### **Za dekoraciju:**

- **po potrebikokos**
- **po potrebijagode**

## **Priprema**

Umutite jaja sa šećerom, pa dodajte sve ostale sastojke osim jagoda. Dobro umutite smesu. Sipajte u podmazan i brašnom posut pleh dimenzija oko 20x30 cm, poreajte jagode i pecite u zagrejanoj rerni na 150 stepeni 20-25 minuta. Ukoliko vam je rerna slabija, nakon 10-tak minuta pecenja, pojacajte temperaturu na 170 stepeni.

Dok se kolac pece, napravite sos. Na nižoj temperaturi istopite cokoladu sa vanilin šećerom i mlekom. Mleko sipajte postepeno, oko 1 dl. Gustin razmutite u mleku i dodajte u cokoladu. Kuvajte nekoliko minuta. Sos hladite mešanjem.

Mlak sos sipajte preko mlakog kolaca i pospite kokosom.

## **Savet**

Umesto sode bikarbune i vitamina C, možete koristiti prašak za pecivo, 1 kašiica je dovoljna. Ali, ukoliko ste u mogunosti, savetujem da probate baš ovako kako sam navela. Ima razlike u teksturi kolaa. Kola pripremljen na ovaj nain je vazdušniji i mekši.