

Brzi cokoladni kolac



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 225 g **Menaž** cokolade
- 225 g slatke pavlake
- 1/4 kašičice soli
- kakao maslac za podmazivanje pleha

Priprema

Rastopite **Menaž cokoladu** na blagoj vatri. Ugrejte slatku pavlaku na niskoj temperaturi.

Kada se dobro zagreje skinite je sa ringle i ubacite so. Promešajte.

Ubacite **Menaž cokoladu** u pavlaku i lagano mešajte dok se sastojci potpuno ne sjedine.

Podmažite pleh sa malo maslaca, pa ga prekrijte papirom za pecenje tako da prelazi preko rubova pleha. Smesu sipajte u pripremljen pleh, pokrijte plasticnom folijom i dobro ohladite.

Pustite kolac da se ohladi, uzvadite ga iz pleha i pospite sa malo kakaoa i isecite. Pospite sa malo kakaoa i isecite.

Savet