

## ***?okoladne kocke***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- **250 g**šecera
- **300 g**brašna
- **2 kašike**sode bikarbone
- **3 kašike**kakaoa
- **3 čaše (od 2 dl)**jogurta

#### **?okoladni preliv:**

- **120 g**šecera
- **120 ml**mleka
- **150 g**margarina
- **150 g**cokolade za kuvanje

### **Priprema**

Biskvit: Sastojke za biskvit sjediniti mikserom i izliti u podmazan i brašnom posut pleh.

Peci 20 minuta na 200 stepeni. Biskvit ostaviti da se phladi pa ga izbockati nožem.

Čokoladni preliv: Otopiti šećer sa mlekom, zatim dodati isečen margarin i izlomljenu čokoladu, mešati na laganoj vatri dok se sve ne otopi.

Vrućim prelivom preliti ohlađeni biskvit.

Kolac posuti mlevenim orasima i ostaviti da se ohladi.

**Savet**