

Stracatela kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 1 šoljašecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 šoljajogurta
- 2/3 šoljeogurta
- 1,5 šoljabrašna
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 100 grendane cokolade

Za preliv:

- 1 šoljamalina
- 1 oljuštena narandža
- 3-4 kašikešecera
- 1 kašicicagustina
- 100 grendane cokolade

Priprema

Jaja i šecere mutite dok smesa ne postane penasta. Potom dodajte jogurt, ulje, brašno i prašak za pecivo. Na kraju umešajte rendanu cokoladu. Kolac pecite u plehu koji ste zamastili ili obložili papirom za pečenje..Koristite modlu precnika oko 25 cm ili pleh dimenzija 20x30 cm. Kolac pecite u zagrejanoj pecnici 25 minuta na 150 stepeni.

Dok se kolac pece, napravite preliv - izmiksajte maline i narandžu, dodajte šećer i gustin. Kuvajte nekoliko minuta od momenta kada sos provri.

Preko prohladenog kolaca sipajte mlak sos i pospite rendanom čokoladom.

Savet

Možete napraviti više sosa i prilikom služenja kola dodatno preliti i dekorisati komadićima čokolade i voćem. Ovaj recept sam vam ostala dužna odavno. Sledeći recept sa čokoladom e biti za roendan ;)