

okoladne kocke (7)



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **240 ml** vode
- **220 ml** ulja
- **240 g** šećera
- **80 g** mleka u prahu
- **50 g** kakaoa
- 2 jajeta
- **180 g** brašna
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Uzeti dublju posudu i u nju sipati vodu, ulje, dodati šećer, kakao i mleko u prahu. Žicom za mucenje dobro sjediniti sastojke. Mutiti dok se šećer ne rastopi. Umucenu smesu podeliti na pola.

U vanglicu razbiti jaja, dodati vanilin šećer i žicom za mucenje umutiti, da se jaja samo sjedine. Dodati pola cokoladne smese i umutiti. Sipati, postepeno, brašno sa pecivom i sjediniti, da nema grudvica.

Uzeti pleh, vel. 30x20 cm i dobro ga podmazati maslacem. Sipati smesu sa jajima i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Paziti da se testo ne presuši.

Drugu polovinu tecne smese staviti na vatru i, uz stalno mešanje, ostaviti da provri. Skloniti sa vatre.

Peceni kolac izvaditi i preliti vrelim prelivom. Ostaviti da se prohladi, pa staviti u frižider. Ohlaeni kolac iseci na kocke i poslužiti.

Savet