

## ***Kolac sa prelivom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** **čaše** kiselog mleka
- **3 iste** **čaše** šećera
- **3** **čaše** brašna
- **3** **kašike** kakaoa
- **1** **kašičica** sode bikarbone
- **1** **kašičica** praška za pecivo

#### **Za preliv:**

- **15** **kašika** mleka
- **13** **kašika** šećera
- **25 g** margarina
- **200 g** čokolade

### **Priprema**

Sipati kiselo mleko u ciniju i pomešati sa šećerom.

Dodati kakao i izmešati.

Dodati brašno, prašak za pecivo i sodu bikarbonu.

Izliti u podmazan pleh sa mast i posut brašnom i peci 30-ak minuta na 200 stepeni C.

Peceni kolac iseci na kocke i preliter sirupom.

Sirup. Šecer, mleko, cokoladu i margarin staviti u šerpicu i prokuvati i vruce preliter preko kolaca.

### **Savet**

Preko fila može kokos ili mleveni orah.