

Socan cokoladni kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 7 kašikabrašna
- 4 kašikešecera
- 2 kašikekakaoa
- 1 kašicicpraška za pecivo
- na vrh nožasoda bikarbona
- 1 kesicavanilin šecer
- 1 cašajogurta
- 1 dlulja
- 1 dlmleka

Za fil:

- 500 mlmleka
- 2 caše vode
- 3pudinga od cokolade
- 100 gcokolade
- 5 kašikašecera

Priprema

Umešajte suve sastojke (brašno, kakao, šecer, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, vanilin šecer) zatim u njih dodajte i sve tecne sastojke (jogurt, ulje, mleko). Mutite rucnom mutilicom da se smesa ujednaci (u ovaj kolac ne idu jaja). Sipajte smesu u nauljen pleh i pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20-tak minuta, proverite cackalicom da li je kora pecena. Preko pecene kore sipajte ceeni sok od narandže dok je kolac koj vruc. Ostavite

da se ohladi i pripremite fil. Fil: Mleko i šećer prokuvajte a puding pomešajte sa vodom. Skuvajte puding u vrijuce mleko i mešajte dok se ne zgusne. Dodajte izlomljenu čokoladu i mešajte da se otopi i smesa izjednači. Vruć fil sipajte preko kore i ravnomerno rasporedite. Ostavite da se ohladi i stegne. Dekorirajte šlagom. Secite kolac i poslužite.

Savet