

## **okoladni koh (2)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 3jajeta
- **8 kašikašecera**
- **12 kašikaulja**
- **12 kašikajogurta**
- **8 kašikabrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **3 kašike kakaoa**

#### **Preliv**

- **500 ml mleka**
- **12 kašikašecera**

#### **Glazura:**

- **100 g cokolade**
- **40 ml vode**
- **40 g putera**

### **Priprema**

Belanča umutiti u cvrst sneg postepeno dodajući šefer. Zatim umešati žumanca, ulje, jogurt i brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Sve lepo sjediniti. Dobijenu smesu sipati u pravougaonu tepsiju i peci u rerni

zagrejanoj na 180 stepeni.

U meuvremenu prokuvati mleko sa šećerom. Kada se pecena kora prohladi, preliti je mlakim mlekom i ostaviti da upije.

U šerpici zagrejte vodu i puter do ključanja, pa skloniti s ringle i umešati kockice cokolade da se otope. Pripremljenu glazuru preliti preko kolaca.

## **Savet**