

## **okoladni kolac**



### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 2 čaše jogurta
- 1,5 čaša (od jogurta) šećera
- 2 čaše brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kašičica sode bikarbone
- 1/2 čaše ulja

#### **Za preliv:**

- 100 g čokolade
- 100 g margarina
- 10 kašika mleka
- 5 kašika šećera

### **Priprema**

Pomešajte brašno, šećer, kakao i sodu bikarbonu. Postepeno sipajte jogurt i neprestano mešajte kašikom. Sipajte ulje i mutite da se ulje sjedini, a šećer istopi.

Sa malo margarina podmažite pleh i pospite brašnom. Sipajte masu ravnomerno, i pecite kolac u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni, pa smanjite na 200. Pecite oko 20 minuta. Ostavite da se prohladi.

Otopite čokoladu, margarin i mleko. Sipajte šećer i mešajte dok se ne rastopi. Isecite krajeve i ceo kalac izbovkajte viljuškom.

Prelijte prelivom i ostavite da se prohladii secite na kocke.

Ja sam radila ovako, a vi možete kolac prethodno iseci, pa kocke prelivati.