

oko kolac sa Menaž glazurom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **250 g** kisele pavlake
- **250 g** šecera
- **3** jajeta
- **80 g** brašna
- **75 g** kakao praha
- **100 g** putera
- **1** prašak za pecivo
- **1** prstohvatsoli

Glazura:

- **200 g** čokolade
- **100 ml** slatke pavlake

Priprema

U posebnu posudu sipati i izmešati sve suve sastojke: brašno, kakao, prašak za pecivo i so. U činijici umutiti 3 jajeta. Izmešati kiselu pavlaku sa šecerom i, bez prestanka mešanja, dodati umućena jaja, a potom i izmešane suve sastojke. Puter iseckati na kockice, ubaciti u smesu i izmešati. Pleh podmazati uljem i posuti brašnom, pa sipati pripremljenu smesu za koru. Peci na 180 stepeni 30 minuta. Pre stavljanja glazure, koru dobro ohladiti. U šerpicu sipati slatku pavlaku da se dobro zagreje i dodati izlomljene kockice čokolade da se otope. Preliti preko kore i ohladiti u frižideru pre služenja.

Savet

Ovaj kola može i da se zaledi ako vam preostane ili da imate nešto slatko u rezervi ako se iznenada najave gosti. Ništa ne menja ukus nakon odleivanja.