

?okoladni kolac bez jaja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **400 g** brašna
- **250 g** šecera
- **100 g** čokolade
- **1 kašičica** cimeta
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **400 ml** jogurta
- **200 ml** ulja

Za fil:

- **250 g** šecera u prahu
- **200 g** krem sira
- **100 g** putera

Za šerbet:

- **250 g** šecera
- **200 ml** vode

Za dekoraciju:

- **50 g** čokolade

Priprema

U dublji sud stavite brašno, jogurt, ulje, šećer, sodu bikarbonu, cimet i sitno rendanu čokoladu. Mešajte žicom da se smesa sjedini.

Izlijte u okrugli pleh obložen papirom za pečenje prečnika 30 cm. Pecite 30 minuta na 180 stepeni.

Šećer i vodu kuvajte oko 5 minuta.

Ohladenu koru izbodite drvenim štapićem da bolje upije šerbet. Vruć šerbet sipajte na prohladenu koru.

Za fil mikserom umutite puter i šećer u prahu pa dodajte krem sir i mutite dok se fil ne sjedini.

Premažite testo filom i pospite rendanom čokoladom.

Stavite u frižider da se kolac ohladi.

Savet