

okoladni kolac bez jaja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **400 g**brašna
- **250 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **1 kašicicacimeta**
- **1 kašicicasode 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**cokolade

Priprema

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

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

Šećer i vodu kuvajte oko 5 minuta.

Ohlaenu koru izbodite drvenim štapicem da bolje upije šerbet. Vruc šerbet sipajte na prohlaenu 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 cokoladom.

Stavite u frižider da se kolac ohladi.

Savet