okoladni kolac sa makom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **3**jajeta
- **300 g**šecera
- **300 ml**ulja
- **300 ml**jogurta
- **300 g** brašna
- **100 g**cokolade
- **1 kesica**praška za pecivo
- **300 g** mlevenog maka

Za premazivanje:

- **200 g**pekmeza od kajsija

Glazura:

- **2 dl**slatke pavlake
- **200 g**cokolade

Priprema

Umutiti penasto jaja sa šecerom pa dodati ulje i jogurt. Kad ste to umutili dodati brašno, rendanu cokoladu, prašak za pecivo, mleveni mak i izmešati varjacom. Izliti u podmazan pleh i peci 20ak minuta na 200 stepeni. Proveriti sa cackalicom da li je peceno.

Pekmez ugrejati do kljucanja i prezati preko vruceg kolaca.

Slatku pavlaku ugrejati do kljucanja, skinuti sa vatre i dodati izlomljenu cokoladu. Mešeti dok se cokolada ne otopi. Preliti preko pekmeza i kolac ostaviti da se ohladi.

Savet