Jogurt kocke prelivene cokoladom

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **3**jajeta
- **200 g**šecera
- **2 dl**jogurta
- **1 dl**ulja
- **320 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za peliv:

- **50 g**cokolade
- **70 g**cokoladne glazure

Priprema

Jaja umutite sa šecerom, dodajte jogurt, ulje i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve sastojke promešajte da se smesa ujednaci. Izlijte u pleh obložen pek-papirom i pecite na temperaturi od 200 stepeni dok ne dobije zlatno-braon boju. Proverite cackalicom dali je piškota pecena. Pecenu piškotu izvadite iz rerne i malo prohladite. Isecite na kocke dok je kolac još u tepsiji.

okoladu izlomite i otopite na pari, zatim dodajte glazuru i promešajte da se skroz ujednaci. Preliv malo prohladite, a zatim izlijte preko secenih kocki.

Blago protresite ili nožem provucite kroz secena mesta da cokolada dospe i izmeu kocki. Ostavite da se malo

prohladi i cokolada stegne.

Savet