

okoladni užitek (7)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za kore:

- 3jaja
- 270 gbrašna
- 220 gšecera
- 100 mlulja
- 2 kašikekaka
- 1 kašicicasode bikarbonate
- 100 mlcokoladne glazure
- 3 dljogurta

Preliv:

- 650 ml mleka
- 2 kesicevanilin šecera
- 2 kašike ruma

Ostalo:

- 200 gšlag kreme
- 2 dlmleka
- 100 mlcokoladne glazure

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, a u drugom sudu pomešajte brašno sa sodom bikarbonom. U posudi električnim mikserom umutite jogurt, šećer, ulje i kakaopa dodati i umućena jaja. Dodajte brašno i nastavite mutiti. Zatim dodati i istopljenu čokoladnu glazuru. Lim za pečenje (20×30 cm) obložite pek papirom. Dobivenu smjesu izlijte u pripremljeni lim i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 200°C oko 20 minuta. Biskvit nakon pečenja ostavite da se ohladi. Pripremiti preliv dok se kolac peče. Izmešati hladno mleko sa vanilom i rumom i hladno preliti preko pečenog kolaca. Ohladjen kolac dekorisati šlag kremom i istopljenom čokoladnom glazurom...

Savet