

okoladni desert sa kruškama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2kruške
- 1 šoljica (50 ml) brašna
- 1 šoljica griza
- 1/2 šoljiceulja
- 1,5 šoljicašecera
- 1 jogurt
- 100 g otopljene cokolade
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 limun (rendana kora)
- 2jajeta

Za glazuru:

- 100 g cokolade za kuvanje
- 2 kašicice ulja

Priprema

Pripremiti sastojke. Kruške oljuštiti, preseći na pola i izvaditi koštice.

Jaja umutiti penasto sa šećerom, dok ne pobebe. Dodati ulje i jogurt, a zatim i ostale sastojke brašno, griz, prašak za pecivo, rendanu koru limuna i otopljenu cokoladu. Sve dobro promešati da se sastojci sjedine.

U uzan - dublji pleh sipati polovinu smese, poreati kruške, pa ih zaliti ostatkom smese.

Kolac peci na 200 C oko 30 minuta.

Gotov kolac ostaviti da se ohladi, pa preliti glazurom (cokoladu sa uljem otopiti na pari).

Ohlaen kolac iseci na parcad i poslužiti.

Prijatno.

Savet

Jednostavan, sladak jesenji kolai za neko manje društvo. Prijatno