

okoladni kolac (17)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12jaja
- 15 kašikašecera
- 3 cašejogurta
- 1 velika šolja ulja
- 2 kesicevanilin šecera
- 2 kesicepraška za pecivo
- 8 kašikakakaoa
- 18 kašikabrašna
- 200 gcokolade
- 5 kašikaulja

Priprema

Belanca umutiti sa šećerom, pa dodavati jedno po jedno žumance. Nakon toga dodati jogurt, ulje nastaviti miješanje dok se ne sjedini. Polako dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo mešamo varjačom. Na kraju dodati kakao i dobro izmješati da se sve sjedini. Gotovu smesu sipati u pleh. Peci oko 30 minuta na 200C. Pecen kolac izvaditi iz pleha, prebaciti ga na tacnu i ostaviti da se prohladi. okoladu otopiti pa njome preliti kolac.

Savet

Od ove smese se dobijaju dva pleha.