okoladni kolac s jogurtom

Sastojci

Potrebno je:

- 3 caše jogurta
- 2 caše šecera
- 3 kašike kakaoa
- 1 kašicica sode bikarbone
- 3 caše brašna
- 1/2 caše ulja

Preliv:

- 1/2 margarina
- 150 g cokolade za kuvanje (može i mlecne)
- 1 caša mleka
- 5 kašika šecera

Priprema

U dublju posudu sipati jogurt, dodati ulje, šecer i kakao. Dobro izmešati. Zatim dodati brašno i sodu bikarbonu. Peci u podmazanom plehu na 180 C 20-tak minuta.

U medjuvremenu pripremiti preliv od margarina, cokolade, šecera i mleka-prokuvati da se lepo sjedini i preliti hladan kolac (koji ste prethodno isekli na kocke) vrucim prelivom.