

Afrikanac



Sastojci

Za biskvit:

- 3 caše jogurta
- 300 g glatkog brašna
- 250 g šecera
- 120 ml ulja
- 25 g kakaoa
- 2 kašičice sode bikarbone
- sok i rendana korica 1 pomorandže

Glazura:

- 150 g margarina
- 150 g čokolade za kuvanje
- 100 g šecera
- 120 ml mleka
- 1 kašika ulja

Priprema

Sjediniti brašno, šećer, kakao, sodu bikarbonu, pa dodati jogurt i ulje, kao i sok i rendanu koricu pomorandže. Miksati 2-3 minuta.

Smesu izliti u pouljen pleh i peći na 200 C oko 25 minuta.

Otopiti margarin i čokoladu, pa dodati šećer, mleko i ulje. Mešati dok se ne dobije glatka smesa. Pecen kolac ohladiti, pa ohlaen preliti glazurom.

Kolac ohladiti u frižideru, pa seci na kocke.