Koh preliven cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**kokosovog brašna
- **4 kašike**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **malo**ulja

Za preliv:

- **3 dl**mleka
- **5 kašika**šecera
- **1 kašika**margarina
- **6-8 kocki**cokolade

Priprema

Jaja izmutiti sa šecerom, dodati kokosovo brašno i na kraju obicno brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu sipati u namazan pleh i peci. Koru peci na 200 stepeni dok ne dobije zlatno-žutu boju.

U šerpici prokuvati mleko sa šecerom i ostaviti da se malo prohladi. 2,5 dl prohlaenog preliva sipati preko kore. (kora i preliv trebaju biti mlaki)

Otopiti margarin dodati cokoladu i preostalo mleko, pustiti da malo provri i preliti preko površine kolaca. Neka

se malo prohladi pre služenja.

Savet

Evo kolaa koji sam napravila sa mojim novim blenderom, koji sam dobila kao nagradu za kuvara meseca. Hvala Vam mnogo prezadovoljna sam. Ja nisam na fejsu pa ovako da vam se pohvalim. Još jednom HVALA.