

?okoladna fantazija (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **2 šolje (donkafe)** jogurta
- **2 kašičice** sode bikarbone
- **2 šolje** šećera
- **1/2 šolje** ulja
- **2 šolje** brašna
- **2 kašike** kakao
- **1 nariban** korica narandže

Preliv:

- **5 kašike** šećera
- **1 dl** mleka
- **100 g** margarina
- **100 g** čokolade

Priprema

Pomešati brašno sa sodom i kakaom, dodati šećer i dobro promešati. Postepeno sipati jogurt uz neprestano mešanje kako bih se razbile grudvice. Doliti ulje. Podmazati pleh uljem i brašnom, razliti masu i peci oko 30 minuta na 220 C. Za to vreme u šerpi otopiti čokoladu sa margarinom, dodati mleko i šećer i mešati dok se svi sastojci ne sjedine i ne otope. Vrucu pecenu koru pažljivo iseci na kocke pa prelitati vrelim prelivom. Ostaviti da preliv upije, te dekorisati i poslužiti.

Savet

Brza, fina, EKONOMICNA i neodoljiva.....