

Jednostavno idealno



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Osnova:

- **400 ml** jogurta
- **2** kašešecera
- **2** kašebrašna
- **1** kašaulja
- **2** kašikekakao
- **1** kašicicasode bikarbone

Preliv:

- **150 g** cokolade
- **125 g** margarina
- **6** kašikašecera
- **10** kašika mleka

Priprema

Sve sastojke za kolac izmešati, sipati u podmazanu tepsiju i peci u rerni na 180 stepeni oko 20 minuta.

Sve sastojke za preliv istopiti na tihoj vatri i toplim filom preliti ohlaeni kolac prethodno isecen na kocke.

Kolac ohladiti pre služenja.

Savet

Kola treba pei u veoj tepsiji da bi bio tanji i soniji.