

## *Jednostavno idealno*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Osnova:**

- **400 ml** jogurta
- **2** **caše** šećera
- **2** **caše** brašna
- **1** **caš** ulja
- **2** **kašike** kakao
- **1** **kašičica** sode bikarbone

### **Preliv:**

- **150 g** čokolade
- **125 g** margarina
- **6** **kašika** šećera
- **10** **kašika** mleka

## **Priprema**

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

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

Kolac ohladiti pre služenja.

## **Savet**

Kola? treba pe?i u ve?oj tepsiji da bi bio tanji i so?niji.