

Švarcvald štangle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1,5** praška za pecivo
- **5 kafene kašike** kakaoa
- **100 g** rendane cokolade
- **4** jajeta
- **2 dl** ulja
- **300 g** šecera
- **4,5 dl** mleka
- **500 g** višanja iz kompota

Preliv:

- **200 g** cokolade
- **2-3 kašike** ulja

Priprema

Umutiti jaje sa šecerom, pa polako dodati mleko i ulje. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i kakom i polako mešati varjačom. Na kraju dodati izrendanu cokoladu i višnje.

Tepsiju namazati mašću i posuti brašnom, pa smesu uliti i peći u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta. Kada je kolac pečen, izvaditi i namazati cokoladnom glazurom.

Savet