

Brzi Gonzales



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 **caše** jogurta
- 3 **caše od jogurta** šećera
- 3 **caše od jogurta** brašna
- 3 **kašike** kakao
- 1 prašak za pecivo

Za preliv:

- 250 **g** margarina
- 12 **kašika** šećera
- 12 **kašika** mleka
- 200 **g** čokolade

Priprema

U posudu za mešanje izmešati sve suve sastojke, pa dodati jogurt. Sve dobro izmešati i sipati u pleh. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Ispečen kolac iseci na kocke.

U šerpicu sipati mleko i šećer, staviti na tihu vatru da se polako topi. Odmah dodati margarin i čokoladu. Kada se sve istopi, ostaviti malo da proključa i sa vrelim prelivom preliti topli kolac.

Savet