

?okoladno-vocni san



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Biskvit:

- **2 šolje od 2 dl** jogurta
- **1 šolja** šećera
- **1/2 šolje** ulja
- **2 kašičice** čokolade u prahu
- **1 prašak** za pecivo
- **2 šolje, vrhom pune** brašna
- **1 vanil-šećer**
- **150 g** očišćenih trešanja
- **150 g** očišćenih kajsija
- **1 kašikaruma**

Sirup:

- **2 dl** vode
- **5 kašika** šećera
- **maloruma**

Ganache krem:

- **500 ml** Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **200 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Prvo skuvati ganache krem tako što u slatkoj pavlaci otopimo cokoladu za kuvanje. Kuvati krem na tihoj vatri da masa postane glatka. Ostaviti da se hladi i cesto mešati da se ne uhvati korica.

U ciniji pomešati jogurt i šećer, umutiti, dodati ulje i rum, pa zatim i suve sastojke. Kratko promešati žicom za mucenje...

...pa staviti očišćeno voće. Peci biskvit na 200 stepeni dok se lepo ne podigne i ne pocne da se odvaja od zidova pleah. Ostaviti ga još koju minutu u vrućoj pecnici, a onda izvaditi da se potpuno ohladi.

Hladan kolac preliti toplim sirupom. Kad se ohladi, kratko umutiti ganache mikserom, preliti preko kolaca. Odložiti ga na nekoliko sati u frižider pa seci na kocke.

Savet