Kapucino-coko kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **2 šolje (od 2,5 dl)**jogurta
- **2 šolje**šecera
- **2 šolje**brašna
- **1 šolja**ulja
- **2 kašicice**kakaoa
- **1 kašicica**kafe
- **1 kašicica**sode bikarbone

Za preliv:

- **1 dl**mleka
- **5 kašika**šecera
- **100 g**crne cokolade
- **1 kockica**putera
- **2 kašicice**praha za kapucino

Priprema

Sjediniti u ciniji sve sastojke za biskvitno testo, pa kratko izmutiti mikserom. Ugrejati pecnicu. Pleh podmazati i posuti brašnom, pa sipati smesu.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 C, dok biskvit ne pocne da se odvaja od ivica pleha. Za to vreme, na laganoj vatri otopiti u mleku šecer, puter i cokoladu. Dodati i kapucino. Kuvati da masa postane glatka, a zatim topao kolac

preliti toplim prelivom. Ostaviti da upije, pa kad se ohladi, staviti ga u frižider na dva sata. Ohlaen kolac seci na kocke.

Savet