

oko-kolac sa bundevom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 1 šoljica (za kafu) šecera
- 1 šoljica ulja
- 1 šoljica jogurta
- 3 šoljice brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 700 g bundeve (krupno izrendane)
- 200 g šecera
- 2 dl vode
- 100 g bele čokolade
- 100 g crne čokolade
- 50 g margarina

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, pa dodati ulje, jogurt i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Ispeci koru na 200 C, oko 20 minuta, pa je podeliti na pola.

Fil: Ušpinovati šećer i vodu (samo da se šećer istopi), pa dodati bundevu. Sve zajedno dinstati oko 10-15 minuta. Dok bundeva ne omekša. Dodati margarin.

Fil podeliti na pola. Pa u prvi deo dodati belu čokoladu, a u drugi deo crnu čokoladu. Dobro da se izmeša, da se čokolade sastave sa filom. Filovati: Kora-žuti fil sa belom čokoladom,

-crni fil sa crnom čokoladom-kora,

Odozgo istopiti na tihoj vatri 100 g čokolade sa 2 kašike ulja i preliti kolac.

Savet

Veoma soan kola predivnog ukusa