

Socne kakao kocke



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** žumanceta
- **200 g**šecera
- **200 g**brašna
- **4 kašike**kakaoa
- **200 ml**vode
- **150 ml**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **4** bjelanceta

Za premazivanje:

- **8 kašika**džema od kajsije
- **400 g**kisele pavlake

Za glazuru:

- **100 g**cokolade za kvanje
- **2 kašike**ulja
- **2 kašike**mlijeka

Priprema

Žumanca umutiti sa šećerom i dodati vodu i ulje. Sve sjediniti i postepeno dodavati brašno, kakao i prašak za

pecivo. Mikserom masu sjediniti i na kraju dodati umucena bjelanca. Smjesu sipati u pleh i peci na 180 C, oko 30 minuta. Koru ohladiti i presjeci na pola. Prvu polovinu premazati sa džemom i preko staviti umucenu kiselu pavlaku.

Preko pavlake staviti drugu koru i nju premazati sa džemom. Napraviti glazuru i preliteri preko kolaca.

Kolac ohladiti i sjeci na kocke. Prijatno!

Savet

Kola? sam našla na sajtu Vesna Najboji Recepti i toplo ga preporu?ujem svima. Kola? je so?an, ukusam, ma topi se u ustima.