

Brzi kolac (2)



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- **3** šoljebrašna
- **2** šolješecera
- **1** šoljaulja
- **25** gkakaoa
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **3** šoljelijogurta
- **1** šoljamlijeka

I još:

- **po ukusu**marmelada ili džem

Za glazuru:

- **200 ml**slatke pavlake
- **100 g**mlijecne cokolade
- **50 g**cokolade za kuhanje
- **50 g**putera

Priprema

Sve sastojke za biskvit sjediniti, izmiksati i sipati u pleh (premazan puterom i posut brašnom).

Peci na 200 C, oko 20 minuta.

Pecen biskvit premazati marmeladom ili džemom (ja sam koristila džem od višanja).

Pavlaku zagrijati, prelići preko izlomljene cokolade i sjeckanog putera. Kada se cokolada otopi, prelići preko džema. Kada se glazura stegne, rezati kolac.

Savet

1 šolja je od 150 ml.