

Brzi kolac (2)



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 šoljebrašna
- 2 šolješecera
- 1 šoljaulja
- 25 gkakaoa
- 1 kašicicasode bikarbone
- 3 šoljejogurta
- 1 šoljamlijeka

I još:

- po ukusumarmelada ili džem

Za glazuru:

- 200 mlslatke pavlake
- 100 gmlijecne cokolade
- 50 gcokolade za kuhanje
- 50 gputera

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.