

Socni coko zalogaji



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebo je:

- 3 **caše (od jogurta)** brašna
- 3 **caše** šecera
- 3 **caše** jogurta
- 3 **kašike** mleka
- 2 **kašike** kakao praha
- 1 **caš** ulja
- 1 **kesica** sode bikarbone

Za preliv:

- 150 **g** crne čokolade
- 200 **g** margarina
- 10 **kašika** šecera
- 10 **kašika** mleka
- 2 **kašike** kakao praha
- 2 **kašike** pekmeza od kajsije

Priprema

U jednoj posudi pomešati sve suve sastojke, a zatim dodati jogurt, ulje i mleko. Smesu izruciti u margarinom podmazan i brašnom posut pleh i peci na 200 C oko 30 minuta.

Otopiti mleko i šecer, zatim dodati čokoladu, margarin i kakao i mešati dok se sve lepo ne sjedini. Ohlaen kolac

dok je još u plehu premažite pekmezom, pa iseci na kocke, a zatim ravnomerno preliti vrućim prelivom. Sacekati da kolac upije preliv i da se ohladi, a zatim poslužiti.

Savet