okoladni kolac sa majonezom

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 caše (od 250 ml)**brašna
- **1 caša**šecera
- **6 kašika**kakaoa
- **1 kašika**kafe (Nescafe Gold - u granulama)
- **1 (50 g)**snikers cokoladica
- **1 caša**vode
- **250 g**majoneza
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kesice**vanilin šecera

Za glazuru:

- **200 g**crne cokolade
- **8 kašika**mleka
- **8 kašika** ulja
- **7 kašika**šecera
- **1 kašika**kafe (Neskafe Gold)

Priprema

U vanglicu staviti brašno, šecer, kakao, pecivo, vanilin šecer i sitno iseckanu snikers cokoladicu. Dobro promešati, da se svi sastojci sjedine.

U caši vode rastvoriti kašiku kafe, pa sipati u suvu smesu. Dodati i majonez. Žicom za mucenje dobro umutiti i sjediniti smesu.

Pleh (vel. 35x20 cm), dobro podmazati uljem i posuti brašnom. Višak brašna istesti iz pleha. okoladnu smesu, ravnomerno, rasporediti u pleh. Najbolje je testo, pošto je dosta gusto, stavljati kašikom, u pleh, da bi kolac bio iste debljine.

Staviti da se pece u, prethodno zagrejanu, rernu, na 170 stepeni. Probati cackalicom da li je kolac ispecen. Ispeceni kolac izvaditi i ostaviti da se prohladi, dok se sprema glazura.

Glazura: U dublju šerpicu izlomiti cokoladu, na kockice, pa dodati šecer, mleko i ulje. Staviti na šporet, da se otopi, uz stalno mešanje. Kada se smesa sjedinila, dodati kafu, pa mešati da se sve pretvori u kremastu masu.

Otopljenu cokoladu preliti, ravnomerno, preko kolaca i ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, pa ostaviti u frižider, na 2-3 sata. Uživajte u veoma socnom i ukusnom kolacu.

Savet