

## *?okoladni-karamel kolac*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jogurta
- 2 šolje šećera
- 2 kašičice kakao praha
- 1/2 šolje ulja
- 2 kašičice soda bikarbone
- 2 šolje brašna
- 100 g tamne čokolade

#### **Za preliv:**

- 10 kašika šećera
- malo vode
- 100 ml slatke pavlake
- 200 ml mleka

### **Priprema**

Umesajte brašno, šećer, kakao i sodu bb. Dodati jogurt i mešajte sve dok ne postane homogena smesa bez grudvica. Dodajte ulje i rendanu čokoladu, i opet dobro izmešajte.

Zagrejte rernu na 220 C i stavite pleh u koji ste prethodno izlili smesu. (Pleh nauljiti i pobrašnaviti pre nego smesu izlijete)

Upržite šećer sa malo vode, zatim naliti mleko i slatku pavlaku.

Kada je peceno izvadite iz rerne i sačekajte da se prohladi, isecite kolac željenog oblika i prelijte sa smesom koju ste napravili za preliv.

### **Savet**