

Jagode, kokos i cokolada



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za kolac:

- 3 jajeta
- 1 šolja šećera
- 1 šolja jogurta od jagoda
- 1/2 šolje ulja
- 1,5 šolja brašna
- 1/2 šolje kokosa
- 1 kesica vanilin šećera
- 1/2 kašičice sode bikarbone
- 1/2 kašičice vitamina C
- 300 gocišćenih i iseckanih jagoda

Za cokoladni sos:

- 100 g Menaž cokolade
- 1 kesica vanilin šećera
- 2 dlmleka
- 1 kašičica gustina

Za dekoraciju:

- po potrebi kokos
- po potrebi jagode

Priprema

Umutite jaja sa šećerom, pa dodajte sve ostale sastojke osim jagoda. Dobro umutite smesu. Sipajte u podmazan i brašnom posut pleh dimenzija oko 20x30 cm, poreajte jagode i pecite u zagrejanj rerni na 150 stepeni 20-25 minuta. Ukoliko vam je rerna slabija, nakon 10-tak minuta pecenja, pojačajte temperaturu na 170 stepeni.

Dok se kolac pece, napravite sos. Na nižoj temperaturi istopite cokoladu sa vanilin šećerom i mlekom. Mleko sipajte postepeno, oko 1 dl. Gustin razmutite u mleku i dodajte u cokoladu. Kuvajte nekoliko minuta. Sos hladite mešanjem.

Mlak sos sipajte preko mlakog kolaca i pospite kokosom.

Savet

Umesto sode bikarbone i vitamina C, možete koristiti prašak za pecivo, 1 kašičica je dovoljna. Ali, ukoliko ste u mogućnosti, savetujem da probate baš ovako kako sam navela. Ima razlike u teksturi kolaa. Kola pripremljen na ovaj nain je vazdušastiji i mekši.