Brzi cokoladni kolac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **225 gMenaž cokolade**
- **225 g**slatke pavlake
- **1/4 kašicice**soli
- kakao maslac za podmazivanje pleha

Priprema

Rastopite **Menaž cokoladu** na blagoj vatri. Ugrejte slatku pavlaku na niskoj temperaturi.

Kada se dobro zagreje skinite je sa ringle i ubacite so. Promešajte.

Ubacite **Menaž cokoladu** u pavlaku i lagano mešajte dok se sastojci potpuno ne sjedine.

Podmažite pleh sa malo maslaca, pa ga prekrijte papirom za pecenje tako da prelazi preko rubova pleha. Smesu sipajte u pripremljen pleh, pokrijte plasticnom folijom i dobro ohladite.

Pustite kolac da se ohladi, uzvadite ga iz pleha i pospite sa malo kakaoa i isecite. Pospite sa malo kakaoa i isecite.

Savet