

?okoladni kolac (10)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g Menaž cokolade**
- **250 g** margarina
- **200 ml** mleka
- **11 kašika** šecera
- **5 kašika** brašna
- **5** jaja
- **3 kašika** džema od kajsija

Priprema

Ukuvati mleko sa 9 kašika šecera, skloniti sa ringle, umešati menaž cokoladu i margarin i mešati dok se ne rastope. U odgovarajućoj posudi umutiti jaja sa 2 kašike šecera i 5 kašika brašna. U tu smesu umešati pola smese sa menaž cokoladom. Lepo sjediniti, smesu uliti u podmazan pleh i peci u dobro zagrejanom rebrni na 180 stepeni 20 minuta. Pecen kokac, dok je još vruć, premazati džemom od kajsija, preliteri ostatkom smese sa menaž cokoladom i ostaviti da se ohladi. Seci na veće kocke i poslužiti.

Savet

Koristite "Menaž" cokoladu i dobićete savršenu poslasticu.