

?okoladni kolac bez jaja



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pripremu:

- **1 šolja za belu kafugriza**
- **1 šolja za belu kafumleka**
- **100 gšecera**
- **2 kašikegustina**
- **1 kesicacimeta**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **3 kašikedžema od kajsija**
- **50 gMenaž cokolade**
- **3 kašikeulja**

Priprema

Sve sastojke dobro promešajte.

Sipajte u rebrasti pleh precnika 24 cm koji ste prethodno podmazali.

Pecite u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni oko 15-20 minuta.

Pecen kolac izvadite iz pleha i dok je još vruc premažite ga džemom od kajsija.

Kada se ohladi istopite na tihoj vatri cokoladu sa uljem pa prelite preko kolaca. Secite na trouglove i služite.

Savet