

?okoladni Kolac (12)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** cašejogurta
- **1** cašagriza
- **2** cašebrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1/2** cašeulja
- **1** cašašecera
- **1,5** kašikanesquika

Za preliv:

- **100** gcokolade za kuvanje
- **200** mlmleka
- **100** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kocka margarina

Priprema

Pripremiti sastojke, mera je čaša od jogurta.

Sjediniti sve suve sastojke, pa dodati ulje i jogurt. Sve lepo umutiti da ne ostanu grudvice.

Smesu uliti u pleh (koji ste prethodne nauljili i posuli brašnom) da se ne bi kolac zalepio.

Staviti u rernu pa peci oko 20-tak minuta na 180 C, dok lepo ne porumeni. Gotov kolac staviti da se ohladi, tek ohla?enog seci na željene kocke.

Pripremiti sastojke za preliv.

Staviti mleko da se zagreje na manjoj temperaturi, pa dodati šecer, vanil šecer, kocku margarina i izlomljenu cokoladu.

Mešati dok se sve lepo ne istopi.

Sa vrucim prelivom preliti ohla?en i isecen kolac. Pomerati kocke i uliti preliv u svaku šupljinu, da bi testo lepo upilo. Ostaviti da se ohladi.

Kocke možete posuti mlevenom plazmom ili kokosom.

Savet