

okoladni kolac sa Plazma kekson



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **2 šolje** jogurta
- **2 šolje** šećera
- **2 šolje** brašna
- **1/2 šolje** ulja
- **1 kašik** kakao praha
- **1 kašicica** praška za pecivo

Za fil:

- **16 kašika** mleka
- **10 kašika** šećera
- **125 g** margarina
- **160 g** čokolade za kuvanje
- **120 g** mlevenog plazma keksa

Priprema

Kora: Umutiti jogurt i šećer. Dodati brašno, prašak za pecivo, ulje i kakao i sve zajedno umutiti. U dublji pleh sipati smesu. Pleh staviti u zagrejanu rernu i peći 25-30 minuta na 200 stepeni.

Fil: U šerpu sipati mleko, šećer, margarin i čokoladu. Kuvati na tihoj vatri, neprestano mešajući dok se čokolada i margarin ne istope i sastojci sjedine. Kada se sastojci sjedine dodati Plazma keks. Mešati dok smesa ne dobije na gustini.

Fil sipati preko kore i ravnomerno rasporediti. Kada se fil ohladi posuti rendanom čokoladom. Iseci na kocke i poslužiti.

Savet

Kola je izdašan i dozvoljava ispoljavanje kreativnosti. Umesto keksa možete koristiti lešnike, bademe, kokos...Na vama je da izaberete. Prijatno!