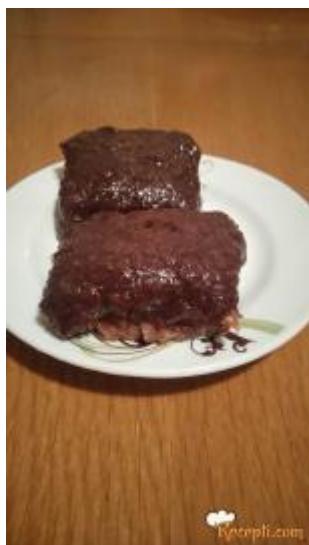


okoladni kolac sa Plazma kekson



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 2 šolje jogurta
- 2 šolje šecera
- 2 šolje brašna
- 1/2 šolje ulja
- 1 kašika kakao praha
- 1 kašica cica praska za pecivo

Za fil:

- 16 kašika mleka
- 10 kašika šecera
- 125 g margarina
- 160 g cokolade za kuvanje
- 120 g mlevenog plazma keksa

Priprema

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

Fil: U šerpu sipati mleko, šefer, margarin i cokoladu. Kuvati na tihoj vatri, neprestano mešajuci dok se cokolada 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 cokoladom. 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!