

Vocni kolac sa Menaž cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 1/2 **caše** ulja
- 2 **caše od jogurta** šecera
- 2 vanilin šecera
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 2 **dl** kiselog mleka
- 50 **g** cokolade

Dodatak:

- 300 **g** višanja

Glazura:

- 50 **g** cokolade

Priprema

Umutiti 3 jajeta sa 2 **caše** (od jogurta) šecera, dodati 1/2 **caše** ulja, 1 **cašu** kiselog mleka, 1 **kesicu** praška za pecivo, 2 vanilin šecera i 2 **caše** brašna.

Podeliti smesu na dva dela, u drugi deo dodati 50 **g** otopljene cokolade. Razliti u podmazanu tepsiju prvo žuti

deo, zatim poreati oko 300 g višanja.

Pa preliti sa delom gde je dodata cokolada.

Peceno preliti sa ostatkom cokolade i ukrasiti po ukusu.

Savet