

okoladni kolac (14)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 1 šolja jogurta
- 2 šolje šecera
- 2 šolje brašna
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- 1 kašičica rumu
- 1 kesica praška za pecivo
- 5 kašika kakaa
- 200 g čokolade

Priprema

Razdvojiti žumanca i belanca. Belanca umutiti u čvrst sneg sa šećerom. Žumanca umutiti sa jogurtom, 100 g otopljene čokolade, vanilom, rumom i prosejanim brašnom sa praškom za pecivo i kakaom. Onda sve to lagano sjediniti sa belancima varjačem. Na kraju dodati izrendane još 100 g čokolade. Lepo promešati i izliti u podmazan pleh. Peci na 200 stepeni oko 30-40 minuta zavisi od rerne. Proveriti čačicom. Posle preliti glazurom od čokolade ili ukrasiti prah šećerom.

Savet

:D