Socan cokoladni kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **7 kašika**brašna
- **4 kašike**šecera
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **na vrh noža**soda bikarbona
- **1 kesica**vanilin šecer
- **1 cašа**jogurta
- **1 dl**ulja
- **1 dl**mleka

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **2 caše** vode
- **3**pudinga od cokolade
- **100 g**cokolade
- **5 kašika**šecera

Priprema

Umešajte suve sastojke (brašno, kakao, šecer, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, vanilin šecer) zatim u njih dodajte i sve tecne sastojke (jogurt, ulje, mleko). Mutite rucnom mutilicom da se smesa ujednaci (u ovaj kolac ne idu jaja). Sipajte smesu u nauljen pleh i pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20-tak minuta, proverite cackalicom da li je kora pecena. Preko pecene kore sipajte ceeni sok od narandže dok je kolac koj vruc. Ostavite

da se ohladi i pripremite fil. Fil: Mleko i šecer prokuvajte a puding pomešajte sa vodom. Skuvajte puding u vrijuce mleko i mešajte dok se ne zgusne. Dodajte izlomljenu cokoladu i mešajte da se otopi i smesa izjednaci. Vruc fil sipajte preko kore i ravnomerno rasporedite. Ostavite da se ohladi i stegne. Dekorišite šlagom. Secite kolac i poslužite.

Savet