Kolac sa ribizlama i Menaž cokoladom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **5**jaja
- **1 šolja (od 2 dl)**šecera
- **1/2 šolje**ulja
- **1 šolja**jogurta
- **1 šolja**brašna T-400 meko
- **1 šolja**brašna T-400 oštro
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **500 g**crvenih ribizli
- **1 kašika**cokolade

Za glazuru:

- **200 g**cokolade
- **7-8 kašika**mleka
- **2 kašike**ulja

I još treba:

- **100 g**crvenih ribizli za ukrašavanje

Priprema

Manji dubok pleh, oblika po želji, u mom slucaju je bio pravougaoni, obložite papirom za pecenje. U duboku posudu da mucenje izlomite jaja, dodajte šecer i vanilin šecer i žicom, rucno, umutite da se šecer otopi. Dodajte ulje i opet umutite žicom. Dobicete smesu koja podseca na majonez. Sada dodajte jogurt i opet žicom promešajte. Dodajte oba brašna pomešana sa praškom za pecivo i dobro promešajte da se brašno razbije i da ne ostanu grudvice.

Deo testa sipajte u pripremljen pleh i stavite da se pece oko 10 minuta na 200 C stepeni. Za to vreme ocistite crvene ribizle od drškica. Izvadite pleh sa polu pecenim testom i sipajte preko ribizle i rasporedite ih preko testa. Sada sipajte ostatak testa u koje ste dodali kašiku otopljene cokolade. Poravnajte i vratite u rernu da se kolac dopece. ackalicom proverite da li je kolac pecen, jer ako je cackalica suva kolac je gotov. Izvadite ga iz rerne i pleha i ostavite da se ohladi.

Prebacite kolac na tacnu i pažljivo odstranite papir. Za glazuru u šerpici, na nižoj temperaturi, otopite cokoladu sa mlekom i uljem da se dobije tecna cokolada koja se lepo razliva. okoladu sipajte preko kolaca i ukrasite ribizlama.

Kada se cokolada stegne isecite kolac na kocke i poslužite.

Prijatno!

Savet