

## Crne kocke



## Sastojci

### Za koru:

- 3 čaše (čaša od 2 dl) jogurta
- 3 čaše brašna
- 2 čaše šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- 1 čaša ulja
- 50 g kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- rendana korica jedne narandže

### Za preliv:

- 200 g čokolade
- 125 g margarina
- 100 g šećera
- 1 dl mleka

## Priprema

U posudu staviti sastojke za koru i umutiti mikserom. Umucenu masu staviti u pleh velicine 20x30, prethodno podmazan sa margarinom i posut brašnom. Kolac peci na 180 stepeni.

Kad se ispece i ohladi, kolac izbockati cackalicom na više mesta i preliti toplim prelivom.

Preliv: U posudu staviti čokoladu, šećer, mleko i margarin. Prokuvati na vatri i preliti kolac.