

# **Crne kocke**



## **Sastojci**

### **Za koru:**

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

### **Za preliv:**

- 200 g cokolade
- 125 g margarina
- 100 g šecera
- 1 dl mleka

## **Priprema**

U posudu staviti sastojke za koru i umutiti mikserom. Umučenu 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 cokoladu, šecer, mleko i margarin. Prokuvati na vatri i preliti kolac.