

# **Kolac sa cokoladnim prelivom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 dl** mleka
- **125 g** margarina
- **100 g** cokolade
- **4 kašike** kakaoa
- **500 g** šecera
- **4** jajeta
- **6 kašikabrašna**
- **1 kesica** praška za pecivo

## **Priprema**

Mleko, margarin, cokoladu, kakao i šecer staviti u šerpu da provri.

U meuvremenu ulupati cvrst sneg od belanaca, dodati žumanca, prašak za pecivo, brašno i polovinu rastopljene vrue smese (od mleka, margarina, šecera, kakaa i cokolade). Lagano izmešati varjacom ili kašikom da se sastojci sjedine.

Nauljiti i posuti brašnom uvec pleh i staviti smesu da se pece na temperaturi od 200° oko 20 minuta (dok se ne ispece). Gotov kolac prelitи preostalom polovinom smese od mleka (podgrejati je ako treba da se lakše razlije po kolacu).

## **Savet**

Kola je soan, mek, sladak... Prijatno :-)