

Kolac sa cokoladnim prelivom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dlmleka**
- **125 gmargarina**
- **100 gcokolade**
- **4 kašike** kakaoa
- **500 gšecera**
- **4jajeta**
- **6 kašikabrašna**
- **1 kesicapraška** 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 vruce 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 prelitati preostalom polovinom smese od mleka (podgrejati je ako treba da se lakše razlije po kolacu).

Savet

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