

## **?okoladni koh (2)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 3 jajeta
- 8 kašika šecera
- 12 kašika ulja
- 12 kašika jogurta
- 8 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 kašike kakaoa

#### **Preliv**

- 500 ml mleka
- 12 kašika šecera

#### **Glazura:**

- 100 g čokolade
- 40 ml vode
- 40 g putera

### **Priprema**

Belanca umutiti u cvrst sneg postepeno dodajuci šecer. Zatim umešati žumanca, ulje, jogurt i brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Sve lepo sjediniti. Dobijenu smesu sipati u pravougaonu tepsiju i peci u rerni

zagrejanoj na 180 stepeni.

U međuvremenu prokuvati mleko sa šećerom. Kada se pečena kora prohladi, preliti je mlakim mlekom i ostaviti da upije.

U šerpici zagrejte vodu i puter do ključanja, pa skloniti s ringle i umešati kockice čokolade da se otope. Pripremljenu glazuru preliti preko kolaca.

## **Savet**