

## *okoladni kolac sa makom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 3 jajeta
- 300 g šecera
- 300 ml ulja
- 300 ml jogurta
- 300 g brašna
- 100 g čokolade
- 1 kesica praška za pecivo
- 300 g mlevenog maka

#### **Za premazivanje:**

- 200 g pekmeza od kajsija

#### **Glazura:**

- 2 dl slatke pavlake
- 200 g čokolade

### **Priprema**

Umutiti penasto jaja sa šećerom pa dodati ulje i jogurt. Kad ste to umutili dodati brašno, rendanu čokoladu, prašak za pecivo, mleveni mak i izmešati varjačom. Izliti u podmazan pleh i peći 20ak minuta na 200 stepeni. Proveriti sa čačalicom da li je pečeno.

Pekmez ugrijati do ključanja i prezati preko vrućeg kolaca.

Slatku pavlaku ugrijati do ključanja, skinuti sa vatre i dodati izlomljenu čokoladu. Mešati dok se čokolada ne otopi. Preliti preko pekmeza i kolac ostaviti da se ohladi.

## **Savet**