

Kakao kocke



Sastojci

Testo:

- 3 jajeta
- 5 šoljica od crne kafe šecera
- 5 šoljica jogurta
- 3 šoljice ulja
- 9 šoljica brašna
- 1 prašak za pecivo
- na vrh kašičice sode bikarbone
- 2 kašike kakaoa

Glazura:

- 100 g cokolade
- 4 kašike ulja

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca i mutiti dok se šecer ne istopi potpuno. Dodati ulje, jogurt i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo i sodom bikarbonom.

Polovinu mase izliti u pleh obložen papirom za pecenje a u drugu polovinu mase dodati kakao. Promesati, sjediniti i sipati preko žute mase.

Kolac peci na srednjoj temperaturi oko pola sata i proveravati cackalicom da li je dovoljno pecen iznutra.

Gotov, prohaen kolac preliti glazurom od cokolade.