

## ***?okoladni užitak (6)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- **2 šoljice (2 dl)** brašna
- **1,5 šoljica** šećera
- **1/2 šoljice** ulja
- **2 kašičice** kaka
- **2 kašičice** sode bikarbone
- **2 šoljice** jogurta
- **po želji** orah, badem, keks

#### **Preljev:**

- **150 g** čokolade za kuhanje
- **10 kašika** mlijeka
- **5 kašika** šećera
- **100 g** maslaca

### **Priprema**

U dublju posudu stavite brašno, sodu bikarbonu te kakao. Nakon toga sipajte jogurt lagano miješajući te lagano sipajte ulje i šećer. Izmješajte sve u gušću masu (možda će vam masa djelovati ljepljivo, ali ne smeta). Možete dodati keks, bademe, orahe i sl. Smjesu ulijte u kalup i pecite. ?ackalicom provjerite da li je gotovo. (Pazite da se ne prepece)

Rastopite na laganoj vatri čokoladu, maslac, šećer i mlijeko. Gotov vruć kolac izbockajte vilicom na više mjesta

i prelijte vrućim preljevom. Ostavite da se ohladi.

## **Savet**

Meni jedan od najboljih kolača bez jaja. Sočan i ukusan.