

okolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **caše** jogurta
- 1 **caša** kokosa
- 1 **caša** griza
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 250 **ml** čokoladnog mleka
- 1 **l** mleka
- 3 **kesice** pudinga od čokolade
- 100 **g** čokolade
- 4 **kašike** šećera
- 1 **kesica** šlag krema od čokolade
- 150 **ml** mleka za mucenje šlaga
- 2 **kašike** kakaoa

Priprema

Za koru: Sipati u činiju kokos, šećer, griz, (mera je čaša od jogurta) prašak za peciva i kakao. Na kraju sipati dve čaše jogurta i mešati dok se masa ne sjedini. Preruciti u namazan i pobrašnjen pleh i peći na 180 stepeni oko 20 minuta (proveriti cackalicom da li je dovoljno peceno). Vrelu koru preliti čokoladnim mlekom.

Dok se kora peče spremiti fil. Puding izmešati sa malo mleka, a ostatak mleka (od litar) prokuvati sa šećerom dodati puding i mešati dok se ne zgusne, pa skloniti sa šporeta i dodati lomljenu čokoladu. Mešati dok se čokolada ne otopi i sipati prohladeno preko kore. Kada se kolac ohladi umutiti šlag sa 150 ml mleka i dekorisati po želji.

Savet

Za više fotki nije bilo vremena :)