

Jogurt kocke prelivene cokoladom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 2 dl jogurta
- 1 dl ulja
- 320 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za peliv:

- 50 g čokolade
- 70 g čokoladne glazure

Priprema

Jaja umutite sa šećerom, dodajte jogurt, ulje i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve sastojke promešajte da se smesa ujednači. Izlijte u pleh obložen pek-papirom i pecite na temperaturi od 200 stepeni dok ne dobije zlatno-braon boju. Proverite cackalicom dali je piškota pecena. Pecenu piškotu izvadite iz rerne i malo prohladite. Isecite na kocke dok je kolac još u tepsiji.

okoladu izlomite i otopite na pari, zatim dodajte glazuru i promešajte da se skroz ujednači. Preliv malo prohladite, a zatim izlijte preko secenih kocki.

Blago protresite ili nožem provucite kroz secena mesta da čokolada dospe i izmeu kocki. Ostavite da se malo

prohladi i cokolada stegne.

Savet