okoladni užitak (7)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za kore:

- **3**jaja
- **270 g**brašna
- **220 g**šecera
- **100 ml**ulja
- **2 kašike**kakaa
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **100 ml**cokoladne glazure
- **3 dl**jogurta

Preliv:

- **650 ml** mleka
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2 kašike** ruma

Ostalo:

- **200 g**šlag kreme
- **2 dl**mleka
- **100 ml**cokoladne glazure

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, a u drugom sudu pomešajte brašno sa sodom bikarbonom. U posudi elektricnim mikserom umutite jogurt, šecer, ulje i kakaopa dodati i umucena jaja. Dodajte brašno i nastavite mutiti. Zatim dodati i istopljenu cokoladnu glazuru. Lim za pecenje (20×30 cm) obložite pek papirom. Dobivenu smjesu izlijte u pripremljeni lim i pecite u prethodno zagrijanoj pecnici na 200°C oko 20 minuta. Biskvit nakon pecenja ostavite da se ohladi. Pripremiti preliv dok se kolac pece. Izmešati hladno mleko sa vanilom i rumom i hladno preliti preko pecenog kolaca. Ohladjen kolac dekorisati šlag kremom i istopljenom cokoladnom glazurom...

Savet