

Crni kolac



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

poslastica

- 4 jajeta
- 250 g cokolada
- 250 g putera
- 300 g šecera
- 250 g brašna
- 200 ml vode
- 40 g kakao
- 1 kesica praška za pecivo
- Preliv:
- 100 ml slatke pavlake
- 200 g cokolade

Priprema

U šerpu kuvati puter i cokoladu dodati šecer i promešati dobro. Odmah dodati vodu, miješati i nek kljuca 3-4 minuta. Kad se ohladi dodati brašno, prašak za pecivo i kakao, dobro sjediniti i dodati jaja, ujednaciti fino. Smesu izruciti u pleh 28-30 cm. Peci na 170C 1h i 15 minuta. Preliv: cokoladu otopiti i dodati pavlaku. Sve lepo pomiješati i prelići preko kore. :)

Savet

Ukusan kola?, probajte oduševite se se :)