okoladni desert sa kruškama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**kruške
- **1 šoljica (50 ml)** brašna
- **1 šoljica** griza
- **1/2 šoljice**ulja
- **1,5 šoljica**šecera
- **1** jogurt
- **100 g** otopljene cokolade
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** limun (rendana kora)
- **2**jajeta

Za glazuru:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **2 kašicice** ulja

Priprema

Pripremiti sastojke. Kruške oljuštiti, preseci na pola i izvaditi koštice.

Jaja umutiti penasto sa šecerom, dok ne pobele. Dodati ulje i jogurt, a zatim i ostale sastojke brašno, griz, prašak za pecivo, rendanu koricu limuna i otopljenu cokoladu. Sve dobro promešati da se sastojci sjedine.

U uzan - dublji pleh sipati polovinu smese, poreati kruške, pa ih zaliti ostatkom smese.

Kolac peci na 200 C oko 30 minuta.

Gotov kolac ostaviti da se ohladi, pa preliti glazurom (cokoladu sa uljem otopiti na pari).

Ohlaen kolac iseci na parcad i poslužiti.

Prijatno.

Savet

Jednostavan, sladak jesenji kolai za neko manje društvo. Prijatno