Kolac sa jogurtom i cokoladom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **100 g**šecera
- **60 ml**suncokretovog ulja
- **50 ml**mleka
- **125 ml**jogurta
- **250 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **80 g**cokolade

Priprema

Ovo je sasvim obican, ali fin kolac, imala sam vremena pa sam se malo poigrala Gornji deo sam isekla u obliku trougla, (fino je, pojedite to ;) i napunila cokoladom. Latice neprskane ruže za ukras. Skinete latice, poreajte na papir za pecenje i u rernu na 50 stepeni da se suše, ali celo vreme držite malo vrata rerne otvorena. Proverite posle 40 minuta samo lagano, ako su suve da ne puknu. :) Koristila sam cokoladu za kuvanje i mljecnu cokoladu sa soli i bademima. Naravno vi koristite cokoladu koju koristite i volite možete i cokoladne suzice koristiti. U ciniju staviti jaja i dobrooo izmutimo mikserom, kad smo jaja dobro izmutili dodamo šecer i nastavimo da mutimo dok se šecer ne otopi, potom uz stalno mešenje dodajemo ulje, mleko, jogurt (možete koristiti i vocni jogurt). U brašno pomešamo prašak za pecivo, polako uz mešanje dodajemo brašno, ne sve odjednom. Dodmo iseckanu cokoladu i lagano sve izmešamo. U tepsiju 30x11 stavimo papir za pecenje, izlijemo smesu i pecemo na 180 stepeni. Nakon pola sata proverite sa cackalicom da li je pecen kolac. Malo ohladite, izvadite iz tepsije, skinite papir za pecenje, pospite šecerom u prahu ili cokoladnom glazurom ili ovako kao ja. Glazura: 80 gr cokolade, 80 ml slatke pavlake. Pavlaku stavite u šerpicu na vatru i kad se zagreje, dodajte iseckanu cokoladu, mešajte da se cokolada otopi, malo ohladite, popunite cokoladom, trougao i ako želite da vam curi sa strane na tom delu prelite malo više. Ostavite da se ohladi. Tortu ukrasite suvim laticama ruža, listicima mente i grozdom.

Izgledal lepo zar ne. :) A tako obican kolac :) Ako vam se ne igra napravite ga i pospite sa šecerom u prahu i tad je fin. :)

Savet