

Kolac sa makom i jogurtom



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **400 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **100 g** maka
- **1** **čaša** od jogurta šećera
- **2** vanil šećera
- **2** jajeta
- **250 g** brašna
- **1** kesica praška za pecivo

Za preliv:

- **1** **čaša** šećera
- **300 ml** vode

Glazura:

- **100 g** crne čokolade
- **50 g** bele čokolade
- **2** kašike ulja

Priprema

Dva jaja umutiti sa šećerom i vanilinim šećerom penasto, vrlo je bitno da jaja budu lepo umućena, da pobele.

Zatim dodati vanilin šećer, jogurt, ulje, brašno, mak i prašak za pecivo. Testo treba da bude srednje gustine.

Pripremiti pleh tako što se nama uljem i izlupa sa malo brašna. Uliti u pleh i peći na 200 stepeni oko pola sata.

Dok se testo peče napraviti preliv od šećera i vode. Kada se kolac ispeče vruće testo preliti vrućim prelivom. Ostaviti da se ohladi. Za to vreme napraviti glazuru od crne čokolade i ulja. Premazati ohlađeni kolac crnom čokoladom i pustiti da se vrlo malo ohladi, pa tek onda narendati belu čokoladu kako bi ostale šare.

Savet

Okrajci se najpre pojedite, jer su najsojniji. Prijatno!