okoladni kolac (17)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12**jaja
- **15 kašika**šecera
- **3 čaše**jogurta
- **1 velika šolja** ulja
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2 kesice**praška za pecivo
- **8 kašika**kakaoa
- **18 kašika**brašna
- **200 g**cokolade
- **5 kašika**ulja

Priprema

Belanca umutiti sa šecerom, pa dodavati jedno po jedno žumance. Nakon toga dodati jogurt, ulje nastaviti mucenje dok se ne sjedini. Polako dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo mešamo varjacom. Na kraju dodati kakao i dobro izmešati da se sve sjedini. Gotovu smesu sipati u pleh. Peci oko 30 minuta na 200C. Pecen kolac izvaditi iz pleha, prebaciti ga na tacnu i ostaviti da se prohladi. okoladu otopiti pa njome preliti kolac.

Savet

Od ove smese se dobijaju dva pleha.