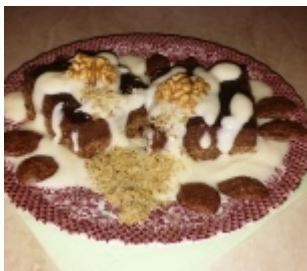


okoladni kolac na moj nacin



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- 1.jaje
- 1 šolja od jogurtašecera
- 1 šolja od jogurtamleka
- 1/2 šolje od jogurtaulja
- 1 kesicavanil šecera
- 1,5 šolja od jogurta brašna
- 1 šolja od jogurta mlevenih oraha
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 15 kašikamleka
- 1 caša od jogurtašecera
- 100 gputera
- 2-3 štanglecokolade
- 100 gmlevene plazme
- 100 gmlevenih oraha
- 2 kašiciceinstant kafe
- 1 kesicavanil šecera

Za preliv:

- 1/2 lmleka
- 3 kašikešecera

- 1 puding od vanile
- 1 kesicavanil šecera
- 1-2 kašicevanil ekstrakta
- 2 štanglebele cokolade

Priprema

Umutiti jaje sa oba šecera pa dodati mleko i ulje. Zatim umešati brašno sa praškom za pecivo i na kraju orahe. Masu sipati u podmazan i brašnom posut uvec. Peci u rerni 15-20 minuta na 200'C.

Za to vreme u šerpicu sipati mleko, šecer i maslac pa staviti na vatru da proključaju. im proključaju isključiti ringlu pa umešati cokoladu, keks i orahe kao i vanilin i instant kafu razmucenu u malo mleka. Tamo gde je cokolada ja obavezno dodajem kašicicu nes kafe jer mislim da oplemenjuje ukus cokolade. Testo izvaeno iz rerne odmah premazati vrućim filom.

Puding skuvati u mleku sa oba šecera pa kad se zgusne umešati cokoladu i ekstrakt. Ako je masa gusta umešati još mleka jer treba da bude preliv.

Ohlaen kolac seci na kocke i preliti prelivom.

Savet

Kad sam ga prvi put pravila i nafilovala odmah sam odlučila da ga služim uz preliv i zaista je pun pogodak sa njim. Kola sam pravila i sa peenim mlevevenim lešnikom i takoe je veoma ukusan. Kola se brzo pravi, a ukus mu je sjajan. Dodala bih ako Vam se masa za fil uini suviše gusta dodati još 25 g putera jer to zavisi i od keksa i oraha koje upotrebite.