okoladni kolac (18)

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za biskvit:

- **2**jajeta
- **100 g**šecera
- **30 g**crnog kakaa
- **100 g**brašna
- **2 kašikice**praška za pecivo
- **40 ml**ulja
- **150 g**jogurta sa pomorandžom
- **1**cele pomorandže - kora
- **50 ml**mlake vode
- **70 g**cokolade
- **30 g**seckanih lešnika

Za glazuru:

- **100 g**mlecne cokolade
- **50 g**tamne cokolade
- **50 ml**vode
- **4 kašike**ulja

Priprema

U zdelu staviti jaja, dodati šecer, vanilin šecer i sve izmiksati da se šecer otopi. Dodati ulje, jogurt, mlaku vodu,sitno naribanu koru pomorane,brašno, kakao,prašak za pecivo, sve promešati. Iseckati lešnike sitno, dodati u smesu, cokoladu naribati i nju dodati, promešati sa špatulom. Kalup za torte manji, (20 cm) a može i manja

tepsija, premazati maslacem, posuti brašnom, višak brašna istresti ili staviti papir za pecenje, istresti smesu staviti peci na 170 oko 30 minuta. Gotov kolac ohladiti. U šerpicu staviti cokolade, (odvojite nekoliko kockica da naribate na gotov kolac) vodu i ulje, staviti na pec da se cokolada otopi. Sve promešati. Kad se kolac ohladio uzeti cackalicu (ja sam štapic za ražnjice, da više ue cokolade) i izbockati celi kolac, preliti cokoladom, ali ne sve odjednom vec na dva tri puta da kolac bolje upije cokoladu. Kolac ostaviti na sobnoj temperaturi da se cokolada stisne. Dekoracija po želji kod mene je naribana mlecna cokolada, pa malo posuta sa lešnicima i cokoladne kuglice. Služiti uz sladoled od cokolade obavezno. :)

Savet