

okoladni vencici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- **1,3/4 šolje**brašna
- **1/4 šolje**instant kafe
- **2 ravne kašice**sode bikarbone
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1/4 kašice**soli
- **2 šolje**šecera
- **1 šolja**kakaoa
- **1/2 šolje**ulja
- **1 šolja**gustog jogurta (tipa grcki)
- **1 šolja**vruće vode
- **2 kašice**rendane kore pomorandže
- **3 velika** jajeta

Za glazuru:

- **200 g** cokolade
- **5 kašika**ulja

Za dekoraciju:

- **malova**
- **maloba**dema

Priprema

Uzeti zdelu, stavljati sve suve sastojke, brašno, kafu, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, so, kakao, sve promešati i prosejati. Dodati narendanu koru pomorandže. Sjediniti sve tecne sastojke osim jaja, ulje, jogurt, vodu. U suve sastojke na sredinu napraviti udubljenje i polako sipati tecni dio, do pola tecnosti dobro sve izmešati da nema grudvica i dodati ostatak. Na kraju umutiti 3 jajeta jedno po jedno i po želji mixerom par sekundi sjediniti sve. Smesu sam podjelila na dve modle oblika po želji, pekla na 160 C, oko 45 minuta, provjeriti cackalicom. Ugasila rernu, otvorila vrata i držala još nekih 5 minuta, a potom stavila na mrežu da se prohladi i izvadila iz modle. Smesa je dosta žitka nešto gušća nego za palacinke, tako i treba da bude. okoladna glazura. 200 g cokolade otopiti sa 5 kašika ulja, preliti pola jedan venac i pola drugi... jedan sam punila sa jagodama i prelila cokoladom, a drugi je obican.:). Naseckati malo badema.

Savet

Mala pomo, tako ja radim: 1 šolja = 235ml; 1/2 šolje = 120ml; 1/3 šolje = 80ml; 1/4 šolje = 60ml; 1/8 šolje = 30ml