

Kolac s narandžom i cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 šolja šećera
- 2 dl jogurta
- 2 šolje brašna
- 1 vanil šećer
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 dl ulja
- 1 narandža - rendana kora
- 3 kašike soka od narandže
- 1 puna kašika čokolade u prahu

Priprema

Mera za ovaj kolac je šolja od 150 ml i kalup 25x15 cm. Odvojiti žumanca od belanaca. Žumanca dobro umutiti sa šećerom dok ne posvetle. Dodati ulje i jogurt, lagano umesati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Belanca ulupati u cvrst sneg i polako dodati u smesu i špatulom umesati.

Testo podeliti u 2 dela. U jedan deo testa naribati koru od narandže, a u drugi deo dodati jednu punu kašiku čokolade u prahu i sok od narandže. U kalup staviti pek papir i zajedno iz dve cinijice sipati smesu u tepsiju. Peci na 180C, ali povremeno proveravati sa cackalicom da li je pecen kolac. Gotov kolac prevrnuti na žicu, skinuti pek papir, malo prohladiti. Po želji posuti šećerom u prahu posuti.

Savet