

Kolac sa ukusom cokolade i narandže



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **175 g**šecera
- **250 g**margarina
- **5**jaja
- **250 g**brašna
- **3 kašike**kakao praha
- **3 kašike**mleka
- **1**pomorandža

Za preliv:

- **175 g**šecera
- **50 ml** ?usa
- **100 g**bele cokolade

Priprema

Penasto umutite šecer i maslac, dodajte jaja pa dobro umešajte.

Dodajte brašno, ponovo dobro umutite.

Podelite smesu na dva jednaka dela.

U jednu polovinu dodajte kakao i mleko. U drugu polovinu umešajte sok i sitno izrendanu koru pomorandže.

Kalup premažite maslacem pa sipajte prvo tamnu smesu.

Potom belu.

Pecite na 190 stepeni oko 20 minuta.

Napravite preliv tako što cete istopiti šećer sa sokom, sklonite tada sa ringle pa dodajte cokoladu.

Prelijte kolac, ostavite da se malo prohladi i poslužite.

Savet