

Socni vocni cokoladni kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 1 šolja šećera
- 1 šolja ulja
- 1 šolja mleka
- 1 šolja griza
- 2 kašike mlevenog keksa
- 3 kašike kakaa
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 vanilin šećer
- 350 g smrznutog vocnog miksa

Za preliv:

- 1 šolja šećera
- 1 šolja mleka
- 100 g crne cokolade
- 2 kašike cokoladnog krema
- 125 g maslaca

Priprema

Za pripremu kore najpre sjediniti sve suve sastojke: šećer, griz, keks, kakao, prašak za pecivo i vanilu. Zatim dodati jaja, ulje, mleko. Sve lepo promešati, pa lagano kašikom umešati voće. Peci 45 minuta na 180°C.

Za pripremu preliiva prokuvati šecer sa mlekom, dodati cokoladu, krem i maslac. Kad je kolac isecen, prelit i ga prelivom.

Savet

Kola je veoma soan. Voe daje kiselkastu notu, pa je koliina šeera sasvim odgovarajua.