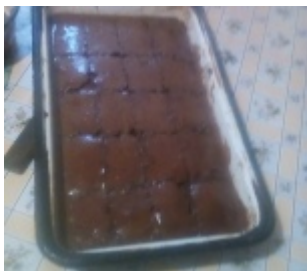


okoladni kolac (20)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za piškotu:

- **1 šolja od 200 ml** jogurta
- **1/2 šolje** ulja
- **1 šolje** mleka
- **2 šolje** brašna
- **1 šolja** šećera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** vanilin šećer
- **3-4 kašike** kakaa

Za fil:

- **2 šolje** mleka
- **1/2 šolje** šećera
- **2 kocke (50 g)** čokolade za kuvanje
- **maloputera**

Priprema

U posudu sipati jogurt, ulje, mleko i brašno i prašak za pecivo. Dobro umutiti. Dodati šećer i vanilin šećer i na kraju kakao. Sve dobro sjediniti i izliti u podmazan pleh srednje velicine. Peci oko 20-30 minuta na 200°C.

Dok se kolac pece kuvati mleko, šecer, malo putera i na kraju cokoladu. Promešati varjacom ili kašikom. Sacekati da fil provre i onda ga skloniti sa vatre.

Kada se kolac ispece dok je još vruć preliti ga toplim filom. Možete ga iseci kako bi fil dospeo i izmeu kolaca. Ostaviti da se ohladi oko 30 minuta.

Savet

Ovaj kola nije teško napraviti, a skoro sve sastojke svi ve imaju u kuhinji.