

okoladni kolac bez jaja



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- 3 **caše**jogurta
- 2 **caše**šecera
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 3 **kašika**tamnog kakaa
- 3 **caše**brašna

Preliv:

- 5 **kašika**šecera
- 1 **kesica**vanil šecer
- 1 **caša**mleka
- 130 **g**margarina
- 150 **g**cokolade

Priprema

Šecer i jogurt zajedno mutiti dok se šecer ne otopi. Dodati prasak za pecivo, kakao i brašno. Sve lepo sjediniti pa sipati u tepsiju koja je predhodno namazana margarinom i posuta brašnom.

Staviti kolac da se pece oko 20 minuta na 200 stepeni.

Dok se kolac pece pripremiti preliv. U šerpicu staviti šećer, vanil šećer, margarin, čokoladu i mleko. Sve zajedno zagrevati dok ne počne da ključa. Ostaviti da se prohladi.

Vruć kolac izbockati viljuškom ili cackalicom pa preliti mlakim prelivom. Ostaviti da se potpuno ohladi, a onda staviti u frižider dva-tri sata pre služenja.

Savet