

okoladni kolac (21)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g brašna
- 4 kašike kakaoa
- 1 kašica sode bikarbone
- 250 ml jogurta
- 100 ml ulja
- 4 kašike mlevenih oraha
- 6 kašika šećera
- 4 kašike džema od kajsija

Za čokoladni preliv:

- 100 g čokolade za kuvanje
- 100 ml mleka
- 3 kašike šećera
- 3 kašike kakaoa
- 100 g maslaca

Ostalo:

- 5 kašika džema od kajsija

Priprema

Jogurt, džem, ulje i šećer izmiksati. Zatim umešati brašno pomešano sa kakaom, sodom bikarbonom i mlevenim orasima. Dobro izmiksati.

Usuti u pleh (26cm), obložen papirom za pečenje. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 180 C.

okoladni preliv: Na umerenoj temperaturi otopiti maslac i čokoladu sa šećerom, kakaom i mlekom.

Pecen kolac izbockati cackalicom ili viljuškom, premazati džemom i preliti čokoladnim prelivom.

Ostaviti da se ohladi i stegne pa iseci i uživati u ukusu.

Savet

Umesto džema od kajsija može pekmez od šljiva. U koru može da se doda i malo cimeta.