

## Ledene sheri kocke



### Sastojci

#### Za koru:

- 200 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 200 g šecera
- 400 ml jogurta
- 2 kašike kakaoa
- 100 ml ulja
- višnje (iz šeri likera)

#### Za preliv:

- 15 kašika mleka
- 10 kašika šecera
- 100 g cokolade
- 100 g margarina
- 0,2 dl šeri likera

### Priprema

Sve sastojke koje su potrebne za koru, ručno sjediniti i sipati u pouljen pleh. Preko nepečenog kolaca poredjati višnje iz šeri likera. Peci na 200 stepeni.

Peceni kolac prohladiti, pa preliteri vrućim prelivom.

Kolac služiti, uz kuglu sladoleda ili kandiranu višnju.