

okoladni kolac sa tikvicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vecatikvica
- **3** jajeta
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**jogurta
- **3 kašike** ulja
- **4 kašike**griza
- **5 kašika**brašna
- **2 kašike**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za preliv:

- **100 g**cokolade
- **150 ml** mleka
- **2 kašike** kakaa
- **2 kašike** višnjovace
- **1 kesica**rum šecera

Priprema

Tikvice oljuštiti i narendati ili saseckati u secku.

Jaja umutiti sa šećerom pa dodati jogurt i ulje.

Zatim dodati sve ostale sastojke i sjediniti.

Tikvice ocediti od vode pa kašikom umesati u smesu.

Tepsiju podmazati i posuti brašnom pa izliti i poravnati smesu i staviti u zagrejanu rernu na 180C da se ispece. Peceno je kada bocnete cackalicom i ne lepi se. Kolac ce biti možda malo vlažan zbog tikvica neka vas ne buni.

Napraviti preliv: otopiti cokoladu sa mlekom, dodati kakao, rum šećer i višnjevacu (može i rum umesto višnjevence).

Izliti preliv preko pecenog kolaca i okretati tepsiju da se cokolada lepo razlije. Ostaviti kolac da se lepo ohladi i stegne pa seci.

Savet

Jedna slatka lepa, okoladna poslastica za 500.recept :) kola kao da je sa gomilom okolade, a tikvice... Gde su tikvice? One se i ne oseću :) prijatno :)