

okoladni desert



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašice** kakaoa
- **2 šolje** jogurta
- **2 kašice** sode bikarbone
- **1/2 šolje** ulja
- **2 šolje** šećera
- **2 šolje** brašna

Za preliv:

- **100 g** margarina
- **10 kašika** mleka
- **10 kašika** šećera
- **100 g** čokolade

Priprema

U posudu sipajte brašno, sodu bikarbonu, kakao i šećer i sve izmešajte. Dodajte jogurt i ulje, pa još jednom promešajte žicom da se sve dobro sjedini.

Dobijenu smesu izlijte u podmazan pleh velicine 41x27 cm.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 30-45 minuta.

Za preliv na tihoj vatri sjedinite margarin, mleko, šecer i cokoladu, pa time prelijte kolac.

Kada se ohladi isecite na kocke i poslužite.

Savet