

okoladni kolac sa kokosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **caše** jogurta
- 1 **caša** šecera
- 1 **caša** mlevenog rogaca
- 0,5 **caše** brašna
- 2 **kašike** kakao praha
- 2 **kašice** sode bikarbone
- 50 **g** suvog groža (ne mora - po želji)

Preliv:

- 10 **kašika** mleka
- 7 **kašika** šecera
- 100 **ml** ulja
- 100 **g** čokolade
- 100 **g** kokosa

Priprema

Za meru je korišćena čaša velicine 200 ml. Recept sam videla od Marine Stanojevic, samo što sam ja malo odstupila od originala...

Pleh vel. 30x20cm podmazati maslacem i posuti brašnom. Uključiti rernu da se zagreje na 180 stepeni. U vanglicu staviti mleveni rogač, brašno, šecer, kakao i sodu bikarbonu. Promešati. Preliti sa jogurtom i žicom za

mucenje dobro sjediniti sve sastojke. Možete dodati (a i ne morate, sve po želji) suvo grože ili iseckane orahe, pa ih sjediniti sa testom. Testo preruciti u pleh, poravnati i staviti da se pece. Kolac peci 30 minuta, iskljuciti rernu i ostaviti još pet minuta. Izvaditi peceni kolac i ostaviti na stranu dok se spremi preliv.

Preliv: U manju posudu staviti mleko i šecer. Posudu staviti na vatru, dok se šecer ne rastopi. Dodati ulje i iseckanu cokoladu. Mešati kašikom sve dok se ne dobije gladak preliv. Skloniti sa vatre i ubaciti kokos (100 g - 2 kašike. Odvojeni kokos posuti preko preliwa). Dobro promešati i sipati preko ispečenog kolaca. Poravnati, posuti odvojenim kokosom i ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi. Zatim kolac ostaviti u frižider.

Kada se preliv dobro stegne kolac iseci na kocke ili štanglice i poslužiti.

Savet