Crnac u karantinu

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **5**jaja
- **200 g**šecera
- **2 kesice**vanil šecera
- **100 ml**ulja
- **100 ml**jogurta
- **100 g**mlevenog maka
- **10 kašika**griza
- **5 kašika**mekinja
- **100 ml**kisele vode
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 g**kokosa

Preliv I:

- **200 ml**mleka
- **100 g**šecera

Preliv II:

- **300 ml**pavlake za kuvanje
- **50 g**margarina
- **100 g**cokolade

Priprema

Izmutiti belanca, dodati šecer i vanil, mutiti dok se ne rastopi šecer, dodati žumanca jedno po jedno. Iskljuciti mikser, dodati ulje, izmešati, pa dodavati suve sastojke i lagano varjacom umešati, pa dodavati jogurt i kiselu vodu pomalo i mešati da se ujednaci.

Sipati u podmazan pleh (25x30) i peci oko 30 minuta.

Mleko i šecer ukuvati, malo prohladiti, pa prohlaen kolac zaliti.

Kolac iseci na pravougaonike. Na laganoj vatri istopiti margarin i cokoladu u pavlaci za kuvanje, pa preliti kolac. I ostaviti da se ohladi.

Savet