

okoladni kolac sa lešnikom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- 1 jaje
- 1 **caša** od jogurta šećera
- 1 **caša** od jogurta mleka
- 1/2 šolje ulja
- 1,5 šolja brašna
- 1 šolja samlevenih pecenih lešnika
- 1 vanil šećer
- 1 kesica praška za pecivo

Za nadev:

- 15 kašika mleka
- 100 g putera
- 3 štangle čokolade
- 100 g samlevenog plazma keksa
- 100 g slevemog pecenog lešnika
- 2 kašice instant kafe
- 1 vanil šećer
- 1 **caša** šećera

Priprema

Umutiti jaja sa šećerima pa dodati mleko i ulje, a na kraju umešati brašno sa praškom za pecivo i lešnik. Masu sipati u prazan uvec i prvi na 180'C oko 15-20 minuta.

Dok se kora prve napraviti nadev: u šerpicu sipati mleko, šećer, puter, čokoladu i kafu pa staviti na vatru da se sve istopi i provri. Skinuti šerpu sa vatre.

Kad je kora pecena izvaditi je i odmah preliti nadevom.

Ostaviti da se lolac dobro ohladi.

Ovlaen kolac seci na kocke.

Kolac se može, a ne mora ukrasiti. Ja sam kocke posula sa rendanom belom čokoladom i lešnikom.

Savet

Kola se brzo i jednostavno pravi a veoma je ukusan.