

okoladni kapucino kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (200ml)** mleka
- **1 šolja** šecera
- **1 šolja** ulja
- **4 kašike** kakaoa
- **2** jajeta
- **1 šolja** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** vanil šećer

Za nadev:

- **600 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od čokolade
- **1,5 dl** slatke pavlake ili neutralne
- **5 kašika** šecera
- **1** vanil šećer
- **2-3 štangle** čokolade u mesnju
- **1 kesica** kapucina krema
- **100 g** putera
- **1 kašica** instant kafe

Priprema

Umutiti lagano mleko, šećere, ulje i kakao. Odvojiti trećinu mase na stranu, a u ostatak dodati jaja, brašno i

pašak za pecivo pa tu masu sipati u uvec i peci u rerni na 180°C oko 25 minuta.

Za to vreme skuvati u mleku i pavlaci puding po uputstvu sa kesice uz dodatak kapucina, kafe i šecera. U skuvan puding prvo dodati cokoladu pa kad se istopi umešati žicom i puter.

Na pecenu koru izliti onaj deo sto smo ostavili sa strane i rasporediti po njoj. Posle desetak minuta sipati i nadev od pudinga. Potavnati ga. Kolac ostaviti pat sati da se lepo ohladi i stegne.

Ohlaenog seci ga na kocke, a pre toga ga ukrasiti po želji. Ja sam isarala sa malo rastopljene cokolade i posula sa malo pecenog, mlevenog lešnika.

Može se poslužiti, nije obavezno, sa malo umucene slatke pavlake.

Savet

Kola se lako pravi i vrlo je ukusan.