

okoladni kolac (2)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 šolje od kafešecera
- 3 šolje od kafebrašna
- 2 šolje od kafemlakog mleka
- 2 kašičice za kafusode bikarbonate
- 2 supene kašikekakao
- 70 gmargarina
- 5 supenih kašikašecera
- 100 mlmleka
- 150 gcokolade za kuvanje

Priprema

Sve sastojke za koru (3 šolje šecera, 3 šolje brašna, 2 šolje mlakog mleka, 2 kašičice sode bikarbonate, 2 kašike kakao) sjediniti mikserom.

U unapred zagrejanoj rerni staviti da se pece na 180 C 20 minuta.

Kada je kora gotova izbosti je viljuškom.

U šerpicu staviti mleko, cokoladu i šecer.

Dodati margarin i pustiti da prokljuca.

Fil je gotov posle jednog kljuca.

Dok je još kolac vruć preliti ga filom.

Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi i poslužiti. Prijatno.

Savet

Vrlo je bitno da je rerna ve zagrejana kada se kolac muti. Zato se i pee veoma kratko.