

Crnci



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **750 ml** jogurta
- **3** kašebrašna
- **3** kašešecera
- **3** kašikekakaoa
- **1** kesicasode bikarbone

Za fil:

- **1** cašamleka
- **10** kašikašecera
- **2** kesicevanilin šecera
- **200** gcokolade
- **125** gmargarina

Priprema

Pomešati sve sastojke osim jogurta, pa jogurt lagano dodati dok mutimo mikserom. Peci testo u dobro podmazanom plehu dok ivice nepocnu da se odvajaju. Iseci ga na kocke.

Dok pecemo testo, spremite fil. Prokuvati mleko sa šecerom i vanilin šecerom. Dodati margarin i rastopiti cokoladu. Vrucim filom preliti isecen na kocke kolac i ohladiti. Možete ulupati i šlag po želji.... Prijatno!!!!

Savet