

Crnci



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **750 ml**jogurta
- **3 cašebrašna**
- **3 cašešecera**
- **3 kašikekakaoa**
- **1 kesicasode bikarbone**

Za fil:

- **1 cašamleka**
- **10 kašikašecera**
- **2 kesicevanilin šecera**
- **200 g**cokolade
- **125 g**margarina

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, spremiti fil. Prokuvati mleko sa šecerom i vanilin šecerom. Dodati margarin i rastopiti cokoladu. Vrucim filom prelit i secen na kocke kolac i ohladiti. Možete ulupati i šlag po želji.... Prijatno!!!!

Savet