

Koh preleven cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike kokosovog brašna
- 4 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo
- maloulja

Za preliv:

- 3 dlmleka
- 5 kašika šećera
- 1 kašika margarina
- 6-8 kocki čokolade

Priprema

Jaja izmutiti sa šećerom, dodati kokosovo brašno i na kraju obično brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu sipati u namazan pleh i peći. Koru peći na 200 stepeni dok ne dobije zlatno-žutu boju.

U šerpici prokuvati mleko sa šećerom i ostaviti da se malo prohladi. 2,5 dl prohladenog preliva sipati preko kore. (kora i preliv trebaju biti mlaki)

Otopiti margarin dodati čokoladu i preostalo mleko, pustiti da malo provri i preliti preko površine kolaca. Neka

se malo prohladi pre služenja.

Savet

Evo kolaa koji sam napravila sa mojim novim blenderom, koji sam dobila kao nagradu za kuvara meseca. Hvala Vam mnogo prezadovoljna sam. Ja nisam na fejsu pa ovako da vam se pohvalim. Još jednom HVALA.