

## **Negresa kolac**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za smesu:**

- **1** cašašecera
- **1** cašakiselog mleka ili jogurta
- **1/2** cašeulja
- **2** cašebrašna
- **3** kašikekakaoa
- **1** kašicicasode bikarbone
- nekoliko kašikadžema po izboru

#### **Za preliv:**

- **2** štanglecokolade
- **2-3** kašikekakaoa
- **5** kašikešecera
- **oko 20** gmargarina
- **1-2** kašikeulja

### **Priprema**

U jedan sud pomešaj kiselo mleko, šecer i ulje. U drugi brašno, sodu bikarbonu i kakao. Obe mase sjedini i dodaj džem. Sve dobro izmešaj, izruci na podmazan i brašnom posut kalup za pecenje (okrugao ili cetvrtast) i pecite u rerni na 200 stepeni oko 15-20 minuta.

Za preliv u sud stavite navedene namirnice i pustite da kuva uz mešanje, dok se ne dobije tecna cokoladna

krema. Prelijte preko ispecenog kolaca, a možete i prvo iseci na željene komade, pa ih tek onda preliti mlakim kremom.

## Savet