

okoladni-karamel kolac



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jogurta**
- **2 šolje šecera**
- **2 kašikicekakao praha**
- **1/2 šoljeulja**
- **2 kašicicesoda bikarbone**
- **2 šoljebrašna**
- **100 gtamne cokolade**

Za preliv:

- **10 kašikašecera**
- **malo vode**
- **100 mlslatke pavlake**
- **200 mlmleka**

Priprema

Umesajte brašno, šecer, kakao i sodu bb. Dodati jogurt i mešajte sve dok ne postane homogena smesa bez grudvica. Dodajte ulje i rendanu cokoladu, i opet dobro izmešajte.

Zagrejte rernu na 220 C i stavite pleh u koji ste prethodno izlili smesu. (Pleh napoljiti i pobraviti pre nego smesu izlijete)

Upržite šećer sa malo vode, zatim naliti mleko i slatku pavlaku.

Kada je peceno izvadite iz rerne i sacekajte da se prohladi, isecite kolac željenog oblika i prelijte sa smesom koju ste napravili za preliv.

Savet