okoladni kolac sa jogurtom

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jogurta
- 2 jogurtske caše šecera
- 1/2 jogurtske caše ulje
- 2 jogurtske caše brašna
- 1/2 kafene kašicice sode bikarbone

Preliv:

- 100 g margarina
- 10 kašika šecera
- 100 g cokolade
- 10 kašika mleka

Priprema

Sipati brašno u vecu posudu, dodati sodu bikarbonu, zatim šecer pa izmešati sve, postepeno dodavati jogurt, zatim ulje i mešati sve dok se ne razbiju grudvice.

Smesu sipati u pleh obležen papirom za pecenje i peci 40 min na 200 stepeni. Ispecenu koru ohladiti.

Za fil: Staviti u šerpicu na šporetu mleko, šecer, margarin i cokoladu, pa skloniti tek kada se sve istopi i sjedini. Zatim vruc fil sipati preko ohlaene kore i ostaviti da kora upije.