

Cokoladni koh

brzo i lako



1 Umutiti jaja sa secerom, zatim postepeno dodavati ulje, mleko, brasno pomesano sa praskom za pecivo i kakao. Masu dobro promesati i sipati u podmazan i brasnom posut dublji pleh. Staviti da se pece na 200°C 20 minuta.

2 Prokuvati 500 ml mleka i 12 kasika secera. Skloniti sa sporeta i preliti ohladjenu koru.

3 Pripremamo glazuru. Prokuvamo mleko sa secerom ,zatim dodamo margarin i izlomljenu cokoladu i mesamo dok se sve ne rastopi i sjedini. Toplom glazurom premazati kolac.

Napomena:

Prijatno!!!

Sastojci:

preliv: za
mleka 500 ml
secera 12 kasika
koru : za
kakaoa 3 kasike
praska za pecivo 1 kesica
mleka 12 kasika
ulja 12 kasika
secera 8 kasika
brasna 8 kasika
jaja 3
glazuru za
mleka 50 ml
cokolade 100 g
margarina 90 g