



Рускин чоколаден колач

Постар рецепт за чоколаден колач, кој се подготвува брзо и лесно, а има раскошен вкус. Одличен избор кога ќе ви се најават повеќе гости!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **10 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 2 чаши (од 250 мл) јогурт
- ½ чаша (125 мл) масло
- 2 чаши (400 грама) шеќер
- 2 чаши (400 грама) брашно
- 1 полна лажица сода
- прстофат сол
- 2 полни лажици какао
- 1 лажица ванила екстракт

За ФИЛ ќе ви треба:

- 500 мл млеко
- 16 лажици (250 грама) шеќер
- 1 лажица ванила екстракт
- 200 грама чоколадо за готвење
- 200 грама ореви + за сервирање

Чекор 1

Ставете ги во сад брашното помешано со содата, солта и какаото, додадете го шеќерот и измешајте. Потоа додадете ги јогуртот и маслото и убаво измешајте за да нема грутчиња.

Чекор 2

Истурете ја смесата во Ростер тавата и ставете да се пече во загреана рерна на 220С додека тестото не се крене и не фати кора, или 5-10 минути. Потоа намалете на 180С и печете околу 300 минути, или кога чепкалката ќе излезе сува. Извадете го и оставете го сосема да се олади во тавата.

Чекор 3

За подготовка на филот, ставете ги во лонец млекото, шеќерот, ванилата и чоколадото, и мешајте додека се растопи чоколадото. Оревите измелете ги. Потоа исклучете, додадете ги и оревите и убаво промешајте.

Чекор 4

Кога колачот е скоро оладен, убаво и густо избоцкајте го со вилушка. Прелијте го со топлиот фил и оставете да се олади. Уше подобар е ако го спремате еден ден порано.

Чекор 5

Пред сервирање посипете го со уште малку ореви и послужете.



Совет

Наместо ореви, во филот може да се употребат други јатки, како лешници или бадеми. Доколку не сакате да употребите јатки, може да го направите и со кокос.

Користени производи:



Ростер



Лонец



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk