

**Das Maß ist ein 250 g Becher (z.B vom Joghurt)**

## **Zutaten für den Schokoboden:**

- 5 Eier
- 1 Becher Zucker
- 1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Becher Milch
- 1 Becher Öl
- 2 Becher Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 3 gehäufte EL Kakao (ungesüßt)

## **Zutaten für die Schokosauce:**

- 1 Becher Zucker
- ½ Becher Sonnenblumenöl
- 3,5 Becher Milch
- 6 gehäufte EL Kakao



## **Zubereitung:**

- 1) In einer Rührschüssel mixt ihr die Eier und den Zucker (vermischt mit Vanillepulver oder Vanillezucker) so lange bis die Masse hellgelb und voluminös ist. Fügt unter Rühren die Milch und das Öl hinzu.
- 2) Vermischt die trockenen Zutaten, also das Mehl, Backpulver und Kakao. Siebt sie in mehreren Touren über den Teig und rührt sie mit einem Schneebesen ein, um so viel Luft wie nur möglich zu erhalten.
- 3) Füllt den Teig in eine rechteckige Form um. Diese könnt ihr einfach befetten oder sie mit Backpapier auslegen (ich bevorzuge die 2. Option). Meine Form hat die Größe: 20x30 cm, eine etwas größere ist aber auch ok.
- 4) Backt den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad O/U Hitze ca. 35-40 min. In der Zwischenzeit bereitet ihr die Sauce zu. Um Klümpchen zu vermeiden, vermischt ihr die Zutaten in der folgenden Reihenfolge und rührt dazwischen immer gründlich um: Kakao, Zucker, Öl und schließlich portionsweise Milch. Kocht die Mischung für einige Minuten bei mittlerer Hitze und lasst sie so lange auskühlen bis sie nur noch lauwarm ist.
- 5) Nehmt den fertigen Kuchen aus dem Ofen heraus, lasst ihn kurz auskühlen und falls ihr ein Backpapier verwendet habt, zieht es ab und gebt den Kuchen wieder zurück in die Form. Lasst ihn auskühlen bis er nur noch lauwarm ist.
- 6) Dann wird er in Würfel geschnitten, oben mit einer Gabel mehrmals eingestochen und mit der Sauce übergossen.
- 7) Wenn ihr ihn auf diese Weise zubereitet, ist er außen schön saftig und innen noch etwas trocken – für uns perfekt. Wenn ihr lieber einen ganz nassen Kuchen wünscht, dann macht ihr folgendes: nach dem Backen gebt ihr den Boden so in die Form zurück, dass die Unterseite oben ist, denn so zieht der Kuchen die Flüssigkeit besser ein.
- 8) Nach Wunsch könnt ihr ihn noch mit Sahne dekorieren. Er schmeckt kalt und warm gleich gut. Wenn ihr ihn in der Mikrowelle erwärmt und zu einer Kugel Vanilleeis serviert, habt ihr auch gleich ein leckeres Dessert gezaubert.

**Mjera je čaša od 250 g (npr. od jogurta)**

## **Sastojci za čokoladni biskvit:**

5 jaja  
1 čaša šećera  
na vrh noža vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera  
1 čaša mlijeka  
1 čaša ulja  
2 čaše brašna  
1 pak. praška za pecivo  
3 vrhom pune kašike kakaa (nezaslađeni, za kuhanje)

## **Sastojci za čokoladni umak:**

1 čaša šećera  
½ čaše suncokretovog ulja  
3,5 čaše mlijeka  
6 vrhom punih kašika kakaa



## **Priprema:**

- 1) U jednoj posudi kremasto umutite jaja sa šećerom (pomiješan sa vanilijom u prahu ili vanilin šećerom). Mutite dok se ne stvori pjenasta i svjetlo žuta smjesa. Zu stalno miješanje dodajte mlijeko i ulje.
- 2) Pomiješajte suhe sastojke a to su brašno, prašak za pecivo i kakao. Prosijte ih u nekoliko tura preko smjese i umiješajte metlicom za snijeg umjesto mikserom kako biste sačuvali zrak u tijestu.
- 3) Tijesto saspite u kalup koji ste pomastili ili obložili pek papirom (ja preferiram 2. opciju). Moj kalup ima veličinu 20x30 cm a možete koristiti i malo veći, jer će vam tako kocke biti malo niže.
- 4) Pecite ga u zagrijanoj rerni na 175 stepeni gornji/donji grijači ca. 35-40 min. Dok se peče pripremite umak. Sastojci se sjedinjuju u ovom redosljedu, kako vam umak nebi bio pun grudvica i svako malo se promiješa: kakao, šećer, ulje i na kraju postepeno mlijeko. Mješavinu zagrijte na srednjoj vatri pa je maknite sa šporeta i ostavite da se ohladi dok ne postane topla.
- 5) Kolač izvadite iz rerne i ostavite ga da se malo ohladi. Ako ste koristili pek papir, oprezno ga skinite i vratite biskvit u kalup. Ostavite ga da se ohladi dok ne postane topao.
- 6) Potom kolač izrežite na male kocke koje na površni izbockate viljuškom i natopite ga umakom.
- 7) Kocke pripremljene na ovaj način su izvana sočne a u sredini još suhe – za nas idealne. Ako ipak želite kolač koji je potpuno mokr onda učinite slijedeće: nakon pečenja biskvit naopako vratite u kalup, tj. gornja strana je dolje jer će tako umak još bolje upiti.
- 8) Po želji ga ukasite šlagom ili kocke ugrijte u mikrovalnoj pa servirajte uz kuglu sladoleda od vanilije jer ćete tako kreirati i neku vrstu deserta.