

Srneca lea - klasicni recept



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** gorke čokolade za kuhanje
- **100 g** butera / margarina
- 3 jajeta
- **malosoli**
- **75 g** šećera
- **50 g** brašna
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **100 g** mljevenih badema, lješnika ili oraha
- **8 kašika** mljeka

Glazura:

- **150 g** gorke čokolade za kuhanje
- **2 kašike** butera/margarina

Priprema

čokoladu isjeckati i na pari istopiti sa buterom. Ohladiti.

3 bjelanceta sa veoma malo (dohvat) soli ubutati u čvrst snijeg.

3 žumanca izmiksati kremasto sa šećerom. Dodati čoko-buter masu i sve zajedno izmiješati.

Pomiješati brašno i prašak za pecivo i naizmjenicno dodavati u prethodno dobijeni sastavak: brašno, bademe i mlijeko.

Sve lagano izmijesati i dodati snijeg od bjelanaca.

Sve dobro sjediniti kašikom i nasuti u buterom/margarinom podmazan i pobrašnjen kalup. Peci u zagrijanu pecnicu na 175 C oko 35 - 40 minuta. (zavisi od sporeta) Ohladiti i izvaditi iz kalupa. Provjeriti cackalicom dali je kolac pecen.

Glazura: 150 g gorke cokolade istopiti sa buterom, na pari, dobro izmješati i premazati hladan kolac.

Ukrasiti po želji.

Savet

U kola se mogu dodati arome po želji, napraviti sa ukusom kahve, ruma, likera od jaja i sl. Takoe se može presijeji preko sredine i preliti za želeom ili džemom koji se predhodno kratko provri sa malo vode i preko toga se može dodati i željena krema od pudinga i sl. Preklopiti drugim dijelom kolaa i premazati okoladom kao i obino. Ja sam za ovaj kola napravila samo preliv (da bi kola bio soniji) s tim što sam karamelizirala 5 kašika smeeg šeera i dodala 100 ml mlijeka, ukuhala i prelila preko prohladjenog kolaa. Naravno i ovdje se umjesto karameliziranog mlijeka može preliti džemom ili želeom pomiješanim sa mlakom vodom. Ukrasiti po želji.