

Kolac od pomorandže i čokolade



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8jaja
- 400 gšecera
- 3pomorandže
- 4 kašikamlevenog plazma keksa
- 50 gcokolade za kuvanje

Glazura:

- 100 gcokolade za kuvanje

Priprema

Umutiti 8 belanaca postepeno dodavajući šećer dok ne dobijemo čvrsti šam. Dodati lagano muteci 8 žumanaca. Pomorandže dobro oprati vrućom vodom pa ih iseckati na komadice i cele sa korom izblendati u blender. U umućena jaja dodati lagano kasu od narandža, a zatim mlevenu plazmu i rendanu čokoladu. Peci kolac u zagrajanjoj rerni na 200 C dok ne bude pečen. Proveriti čačalicom. Pečen kolac preliti glazurom od čokolade koju smo prethodno otopili na pari sa jednom kašikom ulja.

Savet