

## *?okoladni kolac sa tikvicama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 100 ml ulja
- 200 ml mleka
- 150 grastopljene **Menaž čokolade**
- 600 goštrog brašna
- 500 grendane tikvice sa korom
- 1 kašičica soda-bikarbone
- 1/2 kašičice praška za pecivo
- malosoli
- 150 gmlevenih oraha
- 1 kašičica mlevenog anisa
- 1 kašičica mlevenog cimeta
- 1/2 kasicemlevenog ?umbira
- 1 vanilin šećer

#### **I još:**

- maloprezli
- malokristal-šecera

#### **Za glazuru:**

- 100 ml slatke pavlake

- 100 g Menaž čokolade

## Priprema

Prvo pripremiti namirnice (ja nisam stigla da uslikam sve). Narendati tikvice zajedno sa korom. Jaja penasto umutiti sa šećerom i vanilin šećerom, sipati ulje, mleko i rastoplenu čokoladu, još malo mutiti, da se ujednaci, dodati brašno pomešano sa solju, zacinjačima, praškom za pecivo, sodom bikarbonom. Dodati rendane tikvice i orahe, a onda lagano promešati da se ujednaci.

Tepsiju podmazati, posuti prelama i šećerom, pa sipati smesu. Poravnati smesu, pa peci oko 60 minuta na 180 stepeni. Mlak kolac preliti glazurom, tako što u slatkoj pavlaci rastopimo Menaž čokoladu. Prohladiti kolac i seci na kriške.

## Savet

Kola? je izdašan, tikvice se ne osete, "slatka prevara" za one koji ih ne vole...