okoladni kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gMenaž cokolade**
- **170 g**maslaca
- **120 g**šecera
- **2**burbon vanilin šecera
- **3**jajeta
- **70 g**oštrog brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **250 g**malina
- **100 g Menaž cokolade**

Priprema

Maslac, šecer i vanilin šecer penasto umutiti mikserom. Dodajte jedno po jedno jaje i miksati na najvecoj brzini.

Smanjite brzinu i dodajte prethodno otopljenu **Menaž cokoladu** na pari. Dodati brašno i prašak za pecivo. Izmešati i na kraju dodati maline.

Kalup obložite papirom za pecenje sa donje strane, a stranice namažite maslacem. Smesu izlite u kalup.

Pecite na 170 stepeni 30ak minuta.

Kolac poslužite mlak. Ukrasite svežim malinama i prelite otopljenom **Menaž cokoladom**.

Savet