Choco fantazija sa malinama

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **150 gMenaž cokolade**
- **100 g**putera
- **60 g**mlevenih pecenih lešnika ili oraha
- **5** jaja
- **125 g**prah šecera
- **40 g**brašna za kolace
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **100 ml**domaci liker orahovaca

Za preliv od malina:

- **200 g**maline
- **30 g**šecera u prahu
- **2 kašike**limunovog soka

Za glazuru:

- **100 gMenaž cokolade**
- **2 kašike**mleka

Priprema

Podesiti rernu na 200 stepeni. Istopiti cokoladu i puter na pari ili na laganoj vatri, uz neprekidno mešanje

(dovoljno je nekoliko minuta). Ostaviti po strani.

Odvojiti žumanca od belanaca. U žumanca umutiti mikserom šecer u prahu u trajanju od nekoliko minuta. Dodati brašno, mleveni lešnik i orahovacu. Mešati varjacom lagano. U ovu smesu dodati sada vec prohlaenu cokoladu sa rastopljenim puterom.

Umutiti odvojeno belanca dok se ne dobije cvrsti sneg. Šne od belanaca lagano i vazdušasto umešati u prethodno dobijenu masu.

Okrugao kalup za torte, najbolje 24 cm precnika obložiti sa pek papirom po dnu i sa strane pa masu za testo izliti u kalup. Peci 35-40 minuta na temperaturi do 200 stepeni.

Dok se kolac pece, izblendirati maline sa prah šecerom i sokom od limuna. Ako je smesa gusta dodati malo vode.

Dok se ispeceni kolac hladi, otopimo cokoladu sa malo mleka na srednjoj jacini ringle, lagano mešamo. Toplu glazuru naneti preko celog kolaca, ukljucujuci i bocne strane.

Kolac je spreman da se posluži. Isecite komad, stavite na tanjir i prelijte socnim prelivom od maline. Kombinacija cokoladne teksture kolaca i slatko kisele nijanse preliva od maline cine ovaj kolac nesvakidašnje ukusnim i prefinjenim.

Savet

Prašak za pecivo se može dodati u brašno u koraku dva, ali ako ne volite nije obavezno. Kola ide odlino uz tople napitke - kapuino ili espreso, ali i uz penušavo vino ili proseko. Da li je kola ispeen možete proveriti pomou akalice. Ako na njoj nema tragova smese nakon što ste je izvadili iz sredine kolaa, kola je ispeen.