

Lava kolac



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**maslaca
- **160 g**Menaž cokolade
- **1/2 caše (2 dl)**brašna
- **1/2 caše**šecera u prahu
- **3/4 cašem**levenih badema
- **2**belanceta

I još:

- **50 g**Menaž cokolade
- **20 g**seckanih badema

Priprema

U manjoj šerpici rastopite cokoladu sa maslacem.

U drugoj posudi penasto umutite belanca.

Brašno pomešajte sa šecerom u prahu, mlevenim bademima i umešajte u smesu sa cokoladom. Na kraju lagano umešajte belanca.

Manji cetvrtasti kalup premažite maslacem i pospite seckanim bademima.

Pripremljenu smesu podelite na dva dela. Sipajte jedan deo smese, a zatim u sredinu izlomite 50 g Menaž cokolade i napunite drugim delom smese do vrha.

Pecite u zagrejanoj rerni na 150 stepeni oko 25 minuta.

Savet

Upravo kockice okolade su tajna ovog lava kolaa.