

## Lava kolac



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **100 g** maslaca
- **160 g** Menaž čokolade
- **1/2** čaše (**2 dl**) brašna
- **1/2** čaše šećera u prahu
- **3/4** čaše mlevenih badema
- **2** belanceta

### I još:

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

## Priprema

U manjoj šerpici rastopite čokoladu sa maslacem.

U drugoj posudi penasto umutite belanca.

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

Manji četvrtasti 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.