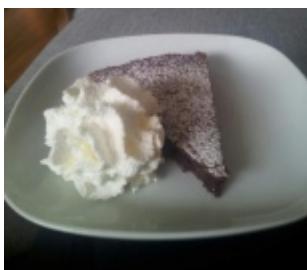


# **Švedski gnjecavi cokoladni kolac (kladdkaka)**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **150 g**margarina
- **3 dl**šecera
- **1,5 dl**brapna
- **4 kašike**kakaa
- 2jajeta
- **2 kašicice**vanilin šecra
- **1/2 kašiciceslli**
- maloprezli

## **Priprema**

Prvo ukljuciti rernu na 200 stepeni. Zatim staviti sve suve sastojke u vanglu. U mikrotalasnoj pecnici rastopiti margarin u tecno stanje pa dodati suvimi sastojcima. Zatim dodati jaja i mešati sve rucno. Mikser previše podigne smesu i bude penasto, a to ne delimo sada. Treba da bude gnjecav kolac u sredini. Podmazati pleh pa ga posuti prezlama (može i kokos). Sipati smesu u tepsiju i staviti u rernu. Peci 20 minuta. Kada izvadite i protresete tepsiju treba kolac malo da se mrda. Pustiti da se ohladi pre služenja. Kolac se može posuti prah šecerom ili napraviti glazuru od cokolade. Može sa šlagim ili sladoledom. Izbor je vaš. Prijatno! :)

## **Savet**

I sa vocem se moze sluziti. Preukusan!!!!