

Švedski gnjecavi cokoladni kolac (kladdkaka)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** margarina
- **3 dl** šećera
- **1,5 dl** brašna
- **4 kašike** kakaa
- **2** jajeta
- **2 kašice** vanilin šećera
- **1/2 kašice** soli
- **maloprezli**

Priprema

Prvo uključiti rernu na 200 stepeni. Zatim staviti sve suve sastojke u vunglu. U mikrotalasnoj pećnici rastopiti margarin u tečno stanje pa dodati suvim sastojcima. Zatim dodati jaja i mešati sve ručno. 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. Peći 20 minuta. Kada izvadite i protresete tepsiju treba kolac malo da se mrda. Pustiti da se ohladi pre služenja. Kolac se može posuti prah šećerom ili napraviti glazuru od čokolade. Može sa šlagim ili sladoledom. Izbor je vaš. Prijatno! :)

Savet

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