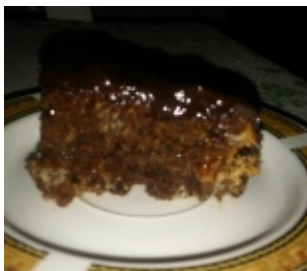


okoladni kolac (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **100 g** cokolade
- **50 g** prah šecera
- **50 g** brašna
- **5 kašika** mlevenih oraha
- **100 g** margarina
- **3 kašika** mlevenog keksa
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Glazura:

- **100 g** crne cokolade
- **2 kašika** maslaca
- **2 kašika** mleka

Priprema

Razdvojimo belanca i žumanaca. Belanca sa pola prah šecera umutimo u cvrst sneg. Margarin umutimo penasto sa ostatkom prah šecerom, dodamo žumanca i otopljenu cokoladu. Dodamo brašno sa praškom za pecivo, keksom i orasima. Sve dobro umutimo. Lagano pomešamo sa belancima.

Nalijemo u dublji pleh obložen pek papirom i pecemo oko 50 minuta na 180 stepeni. Izvadimo i ostavimo da se prohladi. Otopimo cokoladu sa maclacem i mlekom i prelijemo.

Savet

:-)