

## *okoladna kupola sa suvim vocem*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **260 g** brašna
- **125 g** maslaca
- **130 g** šecera
- **1 kašika** kakaoa
- **2** jajeta
- **180 ml** mleka
- **1 kašika** praška za pecivo
- **po ukusu** suvo voće
- (kajsije, suvo grožđe, brusnicu itd.)

#### **Glazura:**

- **180 g** Menaž čokolade
- **100 ml** slatke pavlake

### **Priprema**

Suve kajsije sitno iseckajte i pomešajte sa suvim grožđem, brusnicom i nalijte tople vode da prekrije sadržaj. Ostavite 10 minuta da odstoji, a zatim voće dobro ocedite.

Za to vreme u odgovarajućoj posudi umutite jaja sa šecerom.

Posebno pomešajte brašno sa praškom za pecivo, kakaom i lagano umešajte u smesu sa jajima. Dodajte

otopljeni maslac, mleko i sjedinite mešanjem u glatku smesu.

U smesu dodajte oceeno, iseckano suvo voce i promešajte.

Smesu sipajte u okruglu vatrostalnu posudu i pecite u zagrejanj rerni na 175 stepeni oko 45 minuta.

Peceni kolac ostavite da se ohladi u posudi, a potom izvadite na tacnu za posluživanje.

okoladu otopite sa slatkom pavlakom na tihoj vatri i prelijte ohlaeni kolac. Ukrasite po želji i poslužite.

### **Savet**

Kolac je jako izdasan i topi se u ustima. Prijatno!