

# **Zdravi coko kolac**



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 gputera**
- **100 gfruktoze**
- **200 gspeltinog brašna**
- **200 gcokolade sa 75 % kakao delova**
- **1/2 kesiceprasha za pecivo**
- **8 jaja**

### **Za glazuru:**

- **100 gcokolade sa 75 % kakao delova**
- **1 kašikaputera**

### **I još:**

- pekmez od kajsiye

## **Priprema**

Otopiti cokoladu na pari. Umutiti posebno belanca u cvrst šne sa prstohvatom soli. Umutiti puter sa fruktozom,

dodati žumanca, otopljenu cokoladu, brašno i prašak za pecivo. Lagano umešati belanca. Pleh obložiti pek papirom i razliti smesu. Peci 60 minuta na 180 stepeni. Kolac prohladiti i preseći na pola, premazati pekmezom od kajsije. Prekllopiti kolac i premazati pekmezom. Preliti glazurom od cokolade. Peci u okrugлом plehu promera 30 cm. Možete i zagrejati pekmez i dodati sok od jednog limuna, kratko kuvati i procediti kroz cetku. Tada će kore biti još socnije i još osvežavajuće arome.

## **Savet**

Zdravija varijanta kolaa koji ukusom podseća na saher tortu!!!