

okoladni kolac sa maslinovim uljem



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **1,5 šolje (od 2,5 dl)šecera**
- **2 kesicevanilin šecera**
- **1 šoljamleka**
- **3/4 šoljemaslinovog ulja**
- **1,5 šoljeoštrog brašna**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **1limun-sok i korica**
- **100 g cokolade**
- **100 mlslatke pavlake**

Priprema

Pripremimo sastojke.

Odvojiti belanaca od žumanaca, pa ih sa polovinom šecera umutiti u šam. Ostatak šecera umutiti sa žumancima, dodati im mleko, maslinovo ulje, vanilin šecer, sok i koricu od jednog limuna, kao i brašno pomešano sa prškom za pecivo. Špatulom umešati belanaca, ujednaciti smesu, pa izliti u kalup prethodno podmazan i obložen pek-papirom. Peci na 180 stepeni, vreme zavisi od pecnice, proveriti cackalicom. Hladan kolac preliti kremom od cokolade koji napravimo tako da pavlaku dovedemo skoro do ključanja, pa njome prelijemo cokoladu da se fino otopi. Preliti kolac i ostaviti da se stegne. Služiti sa ulupanom slatkom pavlakom.

Savet