

okoladni kolac sa majonezom (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** majoneza
- **200 ml** jake, skuvane, kafe
- **250 g** brašna
- **200 g** šecera
- **4 kašike** kakaoa
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanil šecera sa ukusom ruma

Preliv za kolac:

- **100 g** čokolade
- **50 g** margarina
- **50 g** šecera u prahu
- **50 ml** likera od višanja
- **1 kašika (vrhom puna)** kisele pavlake
- **1 kesica** vanil šecera sa ukusom ruma

Priprema

U vanglicu staviti skuvanu (prohlaenu) kafu, dodati šecer i umutiti, da se šecer rastopi. Dodati majonez, kakao, brašno sa pecivom i rum šecer. Dobro umutiti i sipati u kalup 30x20cm, obložen pek papirom. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanjoj rerni, na 160 stepeni.

Peceni kolac (probati cackalicom da li je kolac ispecen) izvaditi i ohladiti. Ohlaeni kolac prevrnuti na radni sto, skloniti pek papir i vratiti u pleh, ali tako da donja strana sada bude na površini.

Preliv: U manju šerpicu staviti izlomljenu cokoladu, iseckani margarin, šećer u prahu, liker i rum šećer. Staviti na tihu temperaturu i, uz neprestano mešanje, otopiti. Rastopljenu smesu mešati da se svi sastojci sjedine. Na kraju dodati kiselu pavlaku i mešati, na vatri, dok se pavlake ne rastopi.

Vruc preliv preliti preko kolaca i ostaviti na sobnoj temperaturi da se prohladi, pa ostaviti u frižider, da se glazura stegne. Iseci na kocke i poslužiti.

Savet