

okoladni kolac sa makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7jaja
- 250 gšecera
- 150 gmaslaca
- 250 gmlevenog maka
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 120 gsuvog groža
- 1pomorandža, narendana korica
- 3vanilin šecera
- 1 kašikaprezli

I još:

- nekoliko kašikakiselkastog džema

Glazura:

- 100 gcokolade
- 50 gmaslaca
- par kapiulja

Priprema

Odvojiti belanca i žumanca. Belanca umutiti u cvrst šne. Penasto izmiksati žumanca sa šećerom, pa dodati

omekšali maslac, 1/2 praška za pecivo, 3 vanilina, suvo grožđe koje ste namočili prethodno u toplu vodu, narendanu koricu pomorandže i kašiku prezli. Kad se dobro umutila smesa, umešati špatulom sneg od belanaca i lagano izmešati.

Tepsiju pomastiti i posuti sa još jednom kašikom prezli, pa izliti smesu. Ugrejati rernu na 200 stepeni, peci desetak minuta, potom smanjiti na 180 i peci dok test cackalicom ne bude suv... Prohladiti kolac, pa ga premazati džemom, kojim-stvar ukusa... Za glazuru otopiti cokoladu sa maslacem, dodati par kapi ulja, pa preliti preko kolaca.

Ohlaeni kolac rezati na kriške.

Savet

Za sve makoljupce....