

okoladni kolac - na becki nacin



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tjesto:

- **4**jaja
- **140** gmaslaca, omekšanog
- **140** gšecera
- **2** kesicešecera od vanile
- **2** kašike mljeka
- **1** pakovanje/kesapudinga od cokolade
- **50** gbrašna
- **1** kašicica praška za pecivo
- **100** rendane cokolade
- **100** gmljevenog badema

Za preliv/glazuru:

- **150** gšecera u prahu
- **2** velike kašikesok od limun
- **1-2** velike kašikemlake vode
- rendanu cokoladu

Priprema

U jednu zdjelu prvo sa prstohvatom soli dobro umuti bjelanca da bude masa cvrsta.

Sad u drugoj zdjeli omekšan maslac, šecer, šecer od vanile i žumanca dobro umutiti sa mixerom.

Dodaj mljeko, pa suvi sastoj od puding od cokolade, brašna praška za pecivom, rendanu cokoladu i mljeven badem fino sjedinite. Al lagano... nemoj na najjacoj brzini miksera.

E sad dodaj te tucen bjelanac ali ne sa mixerom mješati, nego lagano sve sjediniti sa metlicom rucno pod tjesto.

Peci na 175 stepeni u zagrejanoj rerni jedno 30-35 minuta. Pred kraj napravite test sa cackalicom.

Ohlaen kolac prelite glazurom koju ovako spremite prije prelivanja ... Šecer u prahu sa sokom od limuna i prvo sa jednom kašikom mlake vode izmudite u maloj zdjeli da se dobro sjedine, ako vidite da vam je pregusto dadaj te još malo mlake vode... Znaci ne sme ni pre retko i pregusto bit... Prelite kolaci i pospite preko rendane cokolade... Ostavite da se glazura stegne i izvol te...

Savet

Ovo je za kalup, prenik 26... vi možete da udublite i malo vei kalup pe i kocke sei. Naravo može i draga mljevena oraha koristit, nama lino sa bademom najukusnije.... a može i drugi preliv pogotovo ako su manja djeca u pitanju i ukrasite kako vam je volja....