

okoladni kolac sa izdrobljenim keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **165 g** margarina
- **200 g** čokolade
- **3** jajeta
- **2** žumanca
- **1** vanilin šećer
- **165 g** smećeg šećera
- **2** brašna
- **1 kašika** kakaoa
- **prstohvat** soli
- **100 g** keksa sa voćnim filom (banani)

Priprema

Margarin i čokoladu otopiti. Umutiti penasto 3 jaja, pa dodati 2 žumanca i sve zajedno umutiti. Dodati smeći šećer zajedno sa vanilin šećerom (iz 2 puta dodavati). Sipati otopljenu čokoladu i margarin u testo. Umutiti mikserom. Dodati 2 kašike brašna, 1 kašiku kakaoa i prstohvat soli. Kašikom sjediniti. Keks sa voćnim filom izmrviti, pa polovinu sipati u testo. Testo izručiti u podmazan pleh, a odozgo staviti drugu polovinu izmrvljenog keksa. Staviti da se peče na 180 stepeni.

Savet