

Kolac sa bademima i komadicima crne cokolade



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **110 g** putera, na sobnoj temperaturi
- **110 g** svetlog muskovado šecera
- 2krupna jajeta
- **110 g** mlevenih badema
- **50 g**samo-rastuceg brašna
- **prstohvatsoli**
- **150 g**malih debelih komadica crne cokolade
- **50 g**blanširanih badema

Priprema

Kreirajte predivne kolace sa vašim Kenwood-om koristeći K mutilicu - jednostavno, brzo i sigurno. Ovaj dekadentni, vlažni badem kolac je ukusan desert, iako takoe odlicno ide uz jutarnju kafu, popodnevni caj ili jednostavno kao užina za uživanje.

Namastiti i oiviciti okrugli pleh obima 20 cm. Predhodno zagrejati rernu na 180C / fen rerne 160 C/gas na 4.

Staviti puter i šecer u **Kenwood ciniju**. Koristeći **K mutilicu** na brzini 3, umutiti sastojke zajedno dok se ne dobije lagani i vazdušasti krem. Postepeno umutiti jaja.

Ubaciti mlevene bademe, brašno, so i polovinu malih debelih komadica crne cokolade. Miksovati na minimalnoj brzini dok se ne sjedini. Prebaciti u pripremljen pleh i poravnati sa površinom pleha.

Peci 40 - 45 minuta dok se ne podigne i ne postane zlatan. Testirati kolac finim ražnjem tj. viljuškom za pečenje ili običnom viljuškom da li je pečen - viljuška kad se izvadi treba da bude čista. Ostaviti da se ohladi u plehu 10 minuta, onda skloniti i ohladiti kompletno na žicanoj polici iz rerne.

Otopiti preostale male debele komadice crne čokolade u vatrostalnoj činiji smeštenoj preko tiganja sa dugom drškom u kome je voda koja će usled, upaljene vatre pod tiganjem, topiti komadice čokolade. Umociti blanširane bademe u čokoladu i aranžirati ih na vrhu kolaca. Kolac iseci na komade i preliti ih otopljenom čokoladom.

Savet

Ukoliko više volite, prekrijte vrh kolaa otopljenom čokoladom i pospite blanširane bademe preko površine vrha kolaa. **Svetli muskovado šećer** - vrsta nerafinisanog braon šećera jakog melasastog ukusa. **Samo-rastue brašno** - brašno koje u sebi ima so i prašak za pecivo i raste tokom pečenja