

Kolac od čokolade i crnog vina



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 200 g maslaca
- 250 g brašna
- 200 g šecera
- 1 prašak za pecivo
- 2 kesice burbon vanilije
- 150 g seckane čokolade za kuvanje
- 1 dl crnog vina
- 150 g otopljene čokolade za kuvanje

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti belanca u cvrst sneg. Žumanaca umutiti sa maslacom i šecerom pa dodati brašno i prašak za pecivo. Zatim dodati burbon vaniliju seckanu čokoladu i vino. Sve dobro umutiti pa polako sjediniti sa belancima. Peci u dobro podmazanom plehu oko pola sata na 180 stepeni. Preko toplog kolaca prelići glazuru od otopljene čokolade sa malo maslaca.

Savet

Dr. Oetker ima burbon vaniliju, nešto je skuplja od obine ali bez nje kola nije isti pa toplo preporučujem da obavezno nju koristite. Što se tie vina može bilo koje crno, ja stavim punu ašu od 2 dl.