

## *okoladni kolac sa brusnicom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 150 g margarina
- 150 g šećera
- 1 vanilin šećer
- limun
- 150 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 3 kašike mleka
- 100 g čokolade
- 100 g suvih brusnica

#### **Za preliv:**

- 100 g čokolade za kuvanje
- kasika ulja
- 100 g suvih brusnica

### **Priprema**

Umutiti belanca u cvrst sneg. Penasto umutiti margarin, pa dodati šećer, vanilin šećer, rendanu koru limuna i na kraju žumanca. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mleko, lagano promešati pa dodati sneg od belanaca i na kraju rendanu čokoladu i brusnice. Lagano promešati da se sastojci sjedine pa sipati u kalup za pečenje koji smo obložili pek papirom. Peci na 180 C oko pola sata.

Peceni kolac ohladiti i izvaditi iz kalupa. Rastopiti cokoladu sa kašikom ulja pa preliti preko ohladjenog kolaca. Odozgo ukrasiti brusnicama.

## **Savet**