

## ***?okoladni kolac***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za kolac:**

- 8jaja
- 250 gšecera
- 250 gcokolade
- 250 gmargarina
- 250 gmlevenih oraha
- 1 prašak za pecivo

#### **Glazura:**

- 200 gbele cokolade
- 6 kašikanutele
- malo ulja

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šecerom kao za patišpanj. Na tihoj vatri otopiti margarin i cokoladu. Pomešaj orahe i prašak za pecivo pa lagano mešajući dodaj u umucena jaja, zatim isto lagano dodaj otopljenu cokoladu sa margarinom. Polako promešaj da bi se masa sjedinila. Pleh obloži pek papirom i sipaj pripremljenu masu. Stavi u zagrejanu rernu na 250 stepeni, odmah smanji na 200 pa peci 30 minuta. Ohladjen kolac premaži prvo nutelom pa onda dodaj glazuru sa otopljenom cokoladom sa malo ulja. Ukrasiti po želji.

### **Savet**

Žao mi je što ovaj kolač nismo mogli da pošaljemo na Novi Zeland, našoj dragoj Dubravki. Moja sestra je napravila ovaj kolač u znak zahvalnosti. Ukrašen je ovim prelepim bojama koje smo u paketu dobili od Dubravke. Paket je putovao 15 dana, usrećila me je i obradovala, rečima se ne može opisati. Prijateljstvo je sklopljeno zahvaljujući našoj prelepoj stranici, našim Receptima. Sigurna sam da je ovde sklopljeno još bezbroj za sada virtuelnih prijateljstava.