Ektra lava kolac

težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7**jaja
- **300 g**šecera
- **200 g**brašna
- **200 g**margarina (putera)
- **1/2 kg**crne cokolade za kuvanje
- **1 kašika**ruma

Priprema

Prvo cemo da istopimo cokoladu i margarin (puter). okoladu izlomiti na manje komade, a margarin (puter) iseci na sitnije delove. Pomešati oba sastojka i staviti na tihu vatru, da se otope (može i na pari, ali meni je ovako brže). Povremeno promešati. Kada se masa otopi ostaviti da se malo prohladi.

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, sa postepenim dodavanjem šecera. Ubaciti žumanca i umutiti smesu, da postane penasta. Zatim dodavati, prohlaeno, otopljenu cokoladu i margarin (puter), neprestano muteci mikserom. Dodati rum i brašno, pa smanjiti mikser na najmanju brzinu i sjediniti brašno sa ostalom smesom.

Kalupe za mafine (24 kom.) DOBRO podmazati margarinom (puterom) i sipati umucenu smesu. Sipati, malo više od 2/3 ukupne visine kalupa. Uglavnom, rasporedite da sve stane u kalupe.

Kalupe sa sipanom smesom ostaviti u frižideru dva sata. Kada prou dva sata ukljuciti rernu da se zagreje, na 160 C. Kada se rerna ugrejala stavite kolace unutra i gledajte da se peku (od momenta stavljanja kalupa u rernu)

TANO 12 minuta. Pazite strogo na vreme, jer time postižete da kolac ima lepu koricu, a unutra cokoladu koja se topi. Izvaditi kalup sa kolacima i odmah staviti drugi. Sacekati samo malo da se prohlade, pa uživajte. Za sve koji vole cokoladne kolace (gde moja porodica, uveliko, spada), moje licno mišljenje je, da lepših kolaca sa cokoladom nema.

Savet