

Kolac od belanaca, cokolade i oraha



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolj** belanaca
- **1 šolja** šecera
- **1 šolja** brašna
- **50 ml** ulja
- **2-3 štangle** cokolade za kuvanje
- **100 g** oraha
- kakao
- strugana kora (od 1 narandže)

Priprema

Umutite belanca u šam, dodajte šecer i mutite najvećom brzinom, dok se šecer ne istopi. U šam dodajte struganu koru od oprane pomorandže, zatim lagano umešajte brašno, ulje i seckane orahe. 2/3 ovog šama sipajte u dugacak pleh za štrudle (10x24 cm), koji ste predhodno obložili papirom za pečenje. Preko šama razbacajte seckanu cokoladu. U ostatak šama umešajte kakao i nanesite preko cokolade. Kolac pecite na umerenoj temperaturi oko pola sata, (probajte cackalicom).

Savet