One Bowl Chocolate Cake



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**putera
- **300 g**cokolade
- **140 g**šecera
- **30 g**brašna
- **2 kašike**mlijeka
- **100 g**mljevenih oraha
- **4**jajeta

I još:

- **za posipanje**kakao

Priprema

Na pari otopiti puter i cokoladu (ja sam koristila 100 g cokolade za kuhanje i 200 g mlijecne cokolade).

Kada se cokolada i puter otope, dodati šecer, mlijeko, mljevene orahe i brašno. Dobro umutiti. Zatim u smjesu dodati jedno jaje, miksati 2 minuta, pa dodati drugo jaje. Opet miksati 2 minuta, pa dodati i preostala jaja. Sipati smjesu u kalup (22-23 cm), obložen papirom za pecenje. Prekriti folijom, pa peci u pecnici, zagrijanoj na 200 C oko 30 minuta. Maknuti foliju, pa peci još 10-tak minuta.

Pecen kolac ohladiti, obilno posuti kakaom, pa rezati na parcad. Poslužiti uz tucenu slatku pavlaku, šlag ili sladoled...

Savet