

okoladni kolac sa tikvicama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- **150** gšecera
- **100** mlulja
- **200** mlmleka
- **150** grastopljene Menaž cokolade
- **600** goštrog brašna
- **500** glandane tikvice sa korom
- **1** kašicicasoda-bikarbone
- **1/2** kašiciceprasha za pecivo
- malosoli
- **150** gmlevenih oraha
- **1** kašicamlevenog anisa
- **1** kašicicamlevenog cimeta
- **1/2** kasicemlevenog umbira
- **1**vanilin šecer

I još:

- maloprezli
- malokristal-šecera

Za glazuru:

- **100** mlslatke pavlake

- 100 gMenaž cokolade

Preparacija

Prvo pripremiti namirnice (ja nisam stigla da uslikam sve). Narendati tikvice zajedno sa korom. Jaja penasto umutiti sa šećerom i vanilin šećerom, sipati ulje, mleko i rastopljenu cokoladu, još malo mutiti, da se ujednaci, dodati brašno pomešano sa solju, zacinima, praškom za pecivo, sodom bikarbonom. Dodati rendane tikvice i orahe, a onda lagano promešati da se ujednaci.

Tepsiju podmazati, posuti prezlama i šećerom, pa sipati smesu. Poravnati smesu, pa peci oko 60 minuta na 180 stepeni. Mlak kolac preliti glazurom, tako što u slatkoj pavlaci rastopimo Menaz cokoladu. Prohladiti kolac i seći na kriške.

Savet

Kola je izdašan, tikvice se ne osete, "slatka prevara" za one koji ih ne vole...