

okoladni kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** Menaž čokolade
- **170 g** maslaca
- **120 g** šećera
- 2 burbon vanilin šećera
- 3 jajeta
- **70 g** oštrog brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **250 g** malina
- **100 g** Menaž čokolade

Priprema

Maslac, šećer i vanilin šećer penasto umutiti mikserom. Dodajte jedno po jedno jaje i miksati na najvećoj brzini.

Smanjite brzinu i dodajte prethodno otopljenu **Menaž čokoladu** na pari. Dodati brašno i prašak za pecivo. Izmešati i na kraju dodati maline.

Kalup obložite papirom za pečenje sa donje strane, a stranice namažite maslacem. Smesu izlite u kalup.

Pecite na 170 stepeni 30ak minuta.

Kolac poslužite mlak. Ukrasite svežim malinama i prelite otopljenom **Menaž čokoladom**.

Savet