

## **Coffe-kolac**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5jaja**
- **120 gšecera**
- **200 gMenaž cokolade**
- **120 gmargarina**
- **40 gbrašna**
- **40 glešnika**
- **80 goraha**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **2 kašikeskuvane jake kafe**
- **8alu korpice**
- **1 kesicašlag krema od cokolade**

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanca. Žumanca umutiti sa šecerom. okoladu otopiti sa margarinom, prohladiti i sjediniti sa žumancima. Dodati brašno, prašak za pecivo, mlevene orahe, lešnike i kafu i lepo sjediniti mikserom.

Belanca umutiti u cvrst sneg i dodati prethodnoj smesi, ne mutiti mikserom vec rucno, drvenom varjacom.

Korpice podmazati margarinom i brašnom, puniti malo više od pola i peci 15-20 minuta na 200 C. Ohladiti, izruciti iz alu korpice i dekorisati po želji umucenim šlag kremom od cokolade. Prijatno!

### **Savet**