

## 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 kesicepraška za pecivo
- 2 kašikeskuvane jake kafe
- 8alu korpice
- 1 kesicašlag krema od cokolade

## Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Žumanca umutiti sa šećerom. Čokoladu 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**