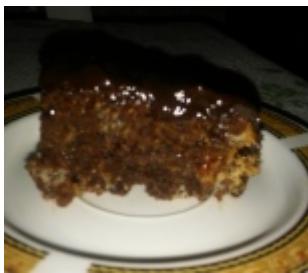


okoladni kolac (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **100** g cokolade
- **50** g prah šecera
- **50** g brašna
- **5** kašikam levenih oraha
- **100** g margarina
- **3** kašikem levenog keksa
- **1/2** kesice praška za pecivo

Glazura:

- **100** g crne cokolade
- **2** kašikem slaca
- **2** kašikem leka

Priprema

Razdvojimo belanca i žumanaca. Belanca sa pola prah šecera umutimo u cvrst sneg. Margarin umutimo penasto sa ostatkom prah šecerom, dodamo žumanca i otopljenu cokoladu. Dodamo brašno sa praškom za pecivo, keksom i orasima. Sve dobro umutimo. Lagano pomešamo sa belancima.

Nalijemo u dublji pleh obložen pek papirom i pecemo oko 50 minuta na 180 stepeni. Izvadimo i ostavimo da se prohladi. Otopimo cokoladu sa maclacem i mlekom i prelijemo.

Savet

:-)