

okoladna želja



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **230 g** Menaž cokolade
- **150 g** maslaca
- **3** jajeta
- **250 g** šecera
- **250 g** brašna
- **120 g** rendane bundeve
- **150 g** seckanih oraha
- **1** kesica vanilin šecera
- **1** kesica praška za pecivo
- **280 ml** gazirane vode
- **2** kesice šlaga

Priprema

Na tihoj vatri istopite Menaž cokoladu sa maslacem.

Jaja umutite sa šecerom i vanilin šecerom.

Sjedinite ih sa otopljenom cokoladom. Dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i gaziranu vodu. Sve umurite i na kraju umešajte rendanu bundevu i seckane orahe.

Pleh dimenzija 23x30 cm. obložite pek-papirom i sipajte u njega pripremljenu smesu.

Pecite u zagrejanoj rerni na 170 stepeni 60 minuta. Gotov kolac odmah izvadite iz pleha i ostavite da se ohladi.

Šlag pripremite po uputstvu sa kesice i premažite ohlaeni kolac.

Na kraju kolac isecite na kocke i poslužite.

Savet

Uživajte u lepom ukusu.