

## ***\*Ludi\* cokoladni kolac***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 šolje od 2,5 dloštrog** brašna
- **1 prstohvatsoli**
- **1 šoljašecera**
- **3 kašikecokolade** u prahu
- **1 kašicicasoda bikarbone**
- **5 kašikaulja**
- **1 kašicica sirceta**
- **1 šoljavode**
- **1 kašika** ekstrakta vanile

#### **Glazura:**

- **100 g** cokolade za kvanje sa 80 posto kakaa
- **2 kašikeulja**

#### **Za dekoraciju:**

- **nekolikolistica** mente
- **1** belance
- **nekoliko kašikakristal** šecera

### **Priprema**

U plehu, 26 cm, pomešati sve suve sastojke viljuškom. Napraviti tri udubljenja, u jedno sipati sirce, u drugo ulje, a u treće vodu.

Promešati sve viljuškom, da se smesa ujednači. Dodati ekstrakt vanilije, još jednom promešati. Ugrejati pecnicu na 180 stepeni i peći oko 35 minuta. Dok se kolac peče, pripremiti listice za dekoraciju, umakati svaki u belance, a potom u kristal šećer i ostaviti da se suši. Pecen kolac ohladiti, pa prelići rastopljenom čokoladom. Ukrasiti kristalizovanim listićima mente.

## **Savet**

Recept mi je delovao "ludo" kad sam pročitala pa sam zato i morala da ga isprobam. "LUDO" je dobar, videćete, nećete požaliti... Najlepše od svega, ekspresno je gotov... Menta mu daje onu divnu notu svežine...