

okoladni kolac sa maslinovim uljem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1,5 šolje (od 2,5 dl) šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 1 šolja mleka
- 3/4 šolje maslinovog ulja
- 1,5 šolje oštrog brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 limun-sok i korica
- 100 g čokolade
- 100 ml slatke pavlake

Priprema

Pripremimo sastojke.

Odvojiti belanaca od žumanaca, pa ih sa polovinom šecera umutiti u šam. Ostatak šecera umutiti sa žumancima, dodati im mleko, maslinovo ulje, vanilin šecer, sok i koricu od jednog limuna, kao i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Špatulom umešati belanaca, ujednaciti smesu, pa izliti u kalup prethodno podmazan i obložen pek-papirom. Peci na 180 stepeni, vreme zavisi od pecnice, proveriti cackalicom. Hladan kolac preliti kremom od čokolade koji napravimo tako da pavlaku dovedemo skoro do ključanja, pa njome prelijemo čokoladu da se fino otopi. Preliti kolac i ostaviti da se stegne. Služiti sa ulupanom slatkom pavlakom.

Savet