Orah cokolada kolac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **100 g** cokolade
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g**kristal šecera
- **3**jajeta
- **3 kašike** prezli

Za glazuru:

- **50 g**putera
- **50 g** šecera
- **50 g**cokolade

Priprema

Prvo napraviti koru. Odvojiti žumanca od belanca, pa u ciniju gde su žumanca dodati šecer pa to mikserom izmutiti pa u to dodati orahe i prezle. Zatim belance mikserom napraviti u beli sneg. okoladu istopiti. Pa sve zajedno (belance i cokoladu) dodati u smesu gde su žumanca i mikserom lepo smesu sjediniti.

Zatim tu smesu preliti u pleh i peci koru 30 minuta na 180 stepeni.

Napravite glazuru: Istopiti puter, dodati šecer i cokoladu i mešati dok se ne rastopi. Preliti koru dok je vruca.

I ostaviti da se ohladi.

Savet

Služiti uz crnu kafu. Prijatno.