

Crni kolac



Sastojci

Potrebno je:

- Delimano tepsija iz Delimano Ceramica Prima Seta
- 2 šolje brašna
- 1 šolja šećera
- 2 vanil šećera
- 1 prašak za pecivo
- 1 šolja ulja
- 1 šolja mleka
- 1 jaje
- 2 kašike kakaa
- 2 kašike džema ili pekmeza od kajsije
- 200g cokolade za kuvanje

Priprema

U posudi za pripremu pomešajte suve sastojke: brašno, šećer, vanil šećer, prašak za pecivo i kakao. Zatim, dodajte ulje, mleko, jaje i džem od kajsija. Mutite smesu mikserom oko 5 min. da se ujednaci, a zatim izlijte u podmazanu Delimano tepsiju i pecite u zagrejanom rerni oko 30 min. na 180°.

Kolac je gotov kada se ivice odvoje od posude u kojoj se pece, a da biste bili potpuno sigurni, možete proveriti i cackalicom koja bi trebalo da ostane cista nakon što je izvucete iz kolaca.

U mešovremenu, istopite na pari cokoladu za kuvanje sa malo ulja (kako bi bila što sjajnija). Kada je kolac gotov, dok je još topao, prelijte ga istopljenom cokoladom.

Savet: Kolac možete posuti i seckanim lešnicima, bademima ili orasima.