

Lava cake



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **3,5 kašikešecera**
- **3 kašikebrašna**
- **1 kašicicavanila ekstrakta**
- **175 g cokolade za kuvanje**
- **110 g maslaca**

Priprema

Na pari otopiti 110 g maslaca i 175 g cokolade, bilo koje za kuvanje. Ostaviti da se prohladi dok nastavljate ostatak da radite.

Umutiti jaja sa šecerom, a zatim dodati jednu kašicicu vanile (može i rum, malina, po izboru). Dodati brašno. Nastane smesa malo gušca od one za palacinke.

Otopljenu cokoladu zatim sipati u pripremljen ostatak smese uz konstantno mešanje ako je još vruća. Sjediniti sve lepo i zatim sipati u kalupe za mafin. Peci 8 minuta na 200 stepeni. Pre jela kratko prohладити i služiti toplo.

Savet

Ja u mojoj pei peem 8 minuta, ali preporuujem da pratite, i ako je to uglavnom to. Treba da izgleda kao gore na slici. Prohладити пар минута пре јела. Нјами :)