

Lava cake (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 belanca
- 120 g šecera
- 100 g putera ili margarina
- 4 kašike kakaoa
- 100 g čokolade sa većim procentom kakaoa
- 100 g brašna

Priprema

Pripremiti sastojke.

Na pari otopiti čokoladu sa većim procentom kakaoa i margarin. Ostaviti da se prohladi (ja stavim u zamrzivac na 5 minuta, pokrijem kesom). Penasto umutiti jaja i belanca sa šećerom. Dodati prohladenu otopljenu čokoladu, mešati spatulom. Dodati i brašno pomešano sa kakaom. Sve dobro izmešati da nema grudvica.

Sipati dobijenu smesu u kalup za mafine. Od ove količine se dobije 12 lava cake.

Peci u zagrejanom rebrni na 160 C 10 minuta. Pažljivo ih vaditi iz kalupa.

Ako su tečni iznutra, misija je ispunjena :) Što se tiče samog pečenja to zavisi od rerne, moja je jako jaka, pa neke stvari moram krace da pecem, za ovaj kolac meni je bilo potrebno 8 minuta (a u receptu stoji 12).

Savet

Jako ukusni, brzi, idealni za nenajavljene goste. Modlice sa slike sam dobila od drage prijateljice Anna-Marie, kojoj se ovim putem zahvaljujem ? Prijatno ?