

## **Lava cake (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2jajeta**
- **2belanca**
- **120 gšecera**
- **100 gputera ili margarina**
- **4 kašikekakaoa**
- **100 gcokolade sa vecim procentom kakaoa**
- **100 gbrašna**

### **Priprema**

Pripremiti sastojke.

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

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

Peci u zagrejanoj rerni na 160 C 10 minuta. Pažljivo ih vaditi iz kalupa.

Ako su tecni iznutra, misija je ispunjena :) Što se tice samog pecenje 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 nenajavljenе goste. Modlice sa slike sam dobila od drage prijateljice Anna-Marie, kojoj se ovim putem zahvaljujem Prijatno