

?okoladni kolac - na becki nacin



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tjesto:

- 4 jajea
- 140 g maslaca, omekšanog
- 140 g šecera
- 2 kesice šecera od vanile
- 2 kašike mljeka
- 1 pakovanje/kesapudinga od cokolade
- 50 g brašna
- 1 kašicica praška za pecivo
- 100 g rendane cokolade
- 100 g mljevenog badema

Za preliv/glazuru:

- 150 g šecera u prahu
- 2 velike kašike sok od limun
- 1-2 velike kašike mlake vode
- rendanu cokoladu

Priprema

U jednu zdjelu prvo sa prstohvatom soli dobro umuti bjelanca da bude masa cvrsta.

Sad u drugoj zdjeli omekšan maslac, šećer, šećer od vanile i žumanca dobro umutiti sa mixerom.

Dodaj mljeko, pa suvi sastoj od puding od čokolade, brašna praška za pecivom, rendanu čokoladu i mljeven badem fino sjedinite. Al lagano... nemoj na najjačoj brzini miksera.

E sad dodaj te tucen bjelanac ali ne sa mixerom mješati, nego lagano sve sjediniti sa metlicom rucno pod tjesto.

Peci na 175 stepeni u zagrejanj rerni jedno 30-35 minuta. Pred kraj napravite test sa cackalicom.

Ovlažen kolac prelite glazurom koju ovako spremite prije preliivanja ... Šećer u prahu sa sokom od limuna i prvo sa jednom kašikom mlake vode izmudite u maloj zdjeli da se dobro sjedine, ako vidite da vam je pregusto dadaj te još malo mlake vode... Znaci ne sme ni pre retko i pregusto bit... Prelite kolaci i pospite preko rendane čokolade... Ostavite da se glazura stegne i izvol te...

Savet

Ovo je za kalup, prečnik 26... vi možete da udublite i malo veći kalup peći i kocke seći. Naravo može i draga mljevena oraha koristit, nama lično sa bademom najukusnije.... a može i drugi preliv pogotovo ako su manja djeca u pitanju i ukrasite kako vam je volja.....