

Lava cake (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 vanilin šećer
- 3 kašike šećera
- 3 kašike brašna
- 110 g margarina
- 180 g čokolade

Priprema

U metalnu ciničicu čokoladu izlomiti na kockice i zajedno sa margarinom otopiti na pari. Za to vreme umutiti jaja sa šećerom i vanil šećerom da bude penasto, potom dodati istopljenu čokoladu sve vreme muteci mikserom.

Kada se smesa dobro sjedini, postepeno dodavati brašno sve vreme muteci mikserom da nema grudvica.

Kalup za mafine, (sad je vec izbor na vama) obložite papirnim korpicama, papirom za pecenje, podmazati margarinom ili kao u mom slucaju umesto toga svega ja sam stavila aluminijumsku foliju (parola snai se).

U kalupe sipajte smesu do vrha i pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200°C.

Savet

Ja sam ih pekla 8 minuta, možda e vama trebati koji minut manje ili koji minut više, sve zavisi od jacine rerne. Slobodno proveravajte u toku peenja. Jesti ih tople, dekorisati po želji. Možete ih služiti sa šlagom, sladoledom ili posuti prah šeerom ili ih jednostavno ostaviti ovakve kakve jesu, podjednako su ukusne. Prijatno