

Kolac sa orasima i cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **2** jajeta
- **200** g šecera
- **125** g margarina
- **2** dl mleka
- **200** goraha
- **1** vanil šecer
- **1** kesica prasha za pecivo
- **200** g brašna

Za preliv:

- **2** dl mleka
- **125** g margarina
- **200** g šecera
- **100** g cokolade
- **125** g mlevene plazme

Priprema

Umutiti jaja sa šcerom i vanil šcerom potom dodati otopljeni margarin, mleko umutiti pa dodati brašno, orahe i prašak za pecivo. Dobro umutiti mikserom. Izliti u pouljen i posut brašnom pleh, peci na 180-200°C

U šerpicu staviti mleko, margarin i šcer staviti da se otopi i da provri. Kad provri skloniti sa šporeta dodati

cokoladu i mešati dok se ne istopi potom dodati mlevenu plazmu. Vruc kolac preliti vrucim prelivom. Ostaviti da se dobro ohladi.

Savet

Preliv bude dosta redak tako i treba patišpanj jedan deo upije i stegne se.