

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 dlmleka
- 200 g oraha
- 1 vanil šećer
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g brašna

Za preliv:

- 2 dlmleka
- 125 g margarina
- 200 g šecera
- 100 g cokolade
- 125 g mlevene plazme

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom i vanil šećerom 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 šećer 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 vrućim prelivom. Ostaviti da se dobro ohladi.

Savet

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