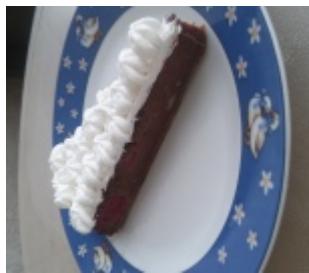


Kolac sa malinama i cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **2** jajeta
- **80** g brašna
- **80** gmlevenih badema
- **80** gmlevenih lešnika
- **100** g cokolade u prahu
- **80** g putera
- **100** g šećera u prahu
- **150** ml mleka
- **500** g malina

Za preliv i ukrašavanje:

- **100** g cokolade sa 52% kakaa
- **1** kašika putera
- **50** ml mleka
- **50** g šlag krema

Priprema

Puter penasto umutiti sa šećerom u prahu. U šerpi na šporetu zagrejati mleko (bez kljucanja), zatim dodati sve ostale sastojke osim malina i pomešati žicom za mucenje. Smesu sjediniti sa umucenim puterom. Posudu za pecenje obložiti pek papirom, supati smesu i preko rasporediti maline. Peci u rerni zagrejanoj na 180°C, 30-40 minuta.

okoladu otopiti sa puterom i preliti preko prohladjenog kolaca. Šlag umutiti sa mlekom i ukrasiti kolac.

Savet

Uživajte u divnom ukusu.