

Kolac sa malinama i cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 80 g brašna
- 80 g mlevenih badema
- 80 g mlevenih lešnika
- 100 g cokolade u prahu
- 80 g putera
- 100 g šecera u prahu
- 150 ml mleka
- 500 g malina

Za preliv i ukrašavanje:

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

Priprema

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

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

Savet

Uživajte u divnom ukusu.