

okoladni kolac sa kruškama i lešnicima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 celajajeta
- 1 limun - korica
- 1 šolja brašna
- 1 šolja griza
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 150 g šecera
- 2 kašike prženih krupno seckanih lešnika
- 5-6 krušaka
- 100 g čokolade
- 1 čaša od jogurta jogurta
- 50 g seckanih oraha
- 2-3 kašike ulja

Za glazuru:

- 100 g čokolade
- 2-3 kašike ulja

Priprema

Odvojite belanca od žumanaca. Belanca penasto umutite sa šećerom, isključite mikser.

Dodajte žumanca i promešajte kašikom.

Dodajte koricu limuna, dve kašike lešnika, orahe. Brašno i griz pomešajte sa praškom za pecivo pa i to dodajte.

Na kraju dodajte jogurt i ulje i istopljenu cokoladu. Sve dobro izmešajte.

Duguljasti pleh obložite papirom za pečenje pa u njega kašikom sipajte polovinu smese.

Kruške operite, odstranite im peteljke pa ih poreajte celom dužinom pleha po sredini.

Od gore stavite ostatak pripremljene smese.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta. Ostavite da se malo prohladi.

Za to vreme na tihoj vatri istopite cokoladu sa uljem pa time prelijte kolac.

Rashladite ga pa secite na parcad i služite.

Savet