

okoladni kolac sa trešnjama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 žumanceta
- 250 g šecera
- 1 **caša od 2 dlmleka**
- 1,5 šoljaulja
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike kakaoa

Fil:

- 4 žumanca
- 200 g šecera
- 100 g mlevenih oraha
- 200 g trešanja

Glazura:

- 100 g čokolade za mešenje
- 3 kašike kisele pavlake
- 2 kašike ulja

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, mlevene orahe i kakao. Posebno umutiti belanca sa šećerom. Trešnje oprati ocistiti ih od koštica i osušiti. Kolac sa žumancima sipati u podmazan pleh i peci oko 15 minuta na 180 stepeni. Izvaditi kolac iz rerne i posipati ga trešnjama. Preko trešnje naneti umucena belanca. Vratiti kolac u rernu i peci još 15 do 20 minuta. Ohlaen kolac preliati otopljenom cokoladom. Na tihoj vatri staviti izlomljenu cokoladu, ulje i kiselu pavlaku. Neprestano masu mešajte sve dok se ne dobije fina jednaka masa. Lagano naneti na ohlaen kolac. Kolac ukrasiti po ukusu.

Savet