

Kolac od rogaca bez šecera



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **2manje prezrele banane**
- **50 gcrne cokolade**
- **50 gsuvog groža**
- **3 kašikekisele pavlake 20% mm**
- **1/2 kesicepraška za pecivo**
- **1 šoljamlevenog rogaca**
- **3 kašikespeltinog brašna**

Priprema

Odvojte belanca od žumanaca i penasto umutite belanca. Dodajte žumanca i nastavite da mutite. U drugoj posudi izgnjecite viljuškom bananu, u istu posudu nožem nastružite cokoladu, sipajte suvo grože. U šolju od 2 dl sipajte 3 kašike speltinog brašna, pola praška za pecivo i mleveni rogac tako da šolja bude puna. U umucena jaja dodajte najpre pavlaku, malo promešajte, potom bananu sa cokoladom i suvim grožem, opet mutite kratko i na kraju sipajte brašna iz šolje i mutite dok se sve lepo ne sjedini u kompaktnu masu. U manji cetvrtasti pleh stavite papir za pecenje, pa ulijte testo i stavite u rernu zagrejsnu na 180°C. Pecite oko 15 minuta ili dok ne vidite da se kolac odvojio od zidova pleha. Tada iskljucite rernu i ostavite kolac još 5 minuta da se "istiši". Možete ga iseci na kocke vec nakon 5 minuta hlaenja.

Savet

Ja sam kola pekla u tepsi prenika oko 30 cm, podmazanoj maslacem jer volim taj šmek, ali sam se malo pomuila da ga izvadim i pri tom sauvam pristojan oblik. Zato savetujem etvrtasti pleh i pek papir. Što se

okolade tie- što crnja to bolja. Koristila sam okoladu sa 80% kakaoa i oduševila se kombinacijom ukusa. Budui da se ne stavlja ni gram šeera, kola je prilino sladak. Banana mu daje divan šmek i mekou, crna okolada finu gorinu koja se fenomenalno slaže sa rogaem, a suvo grožje daje dovoljnu notu slatkoe.