

okoladni kolac sa orasima (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 9 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 200 g margarina
- 250 g čokolade
- 1 pakovanje čokoladne glazure
- 1 šoljamleka

Priprema

Mleko ostaviti da prokuva, dodati 9 kašika šecera, kada provri dodati margarin i celu čokoladu za kuvanje. Lepo sjediniti smesu.

U odgovarajuću posudu dodati jaja i 8 kašika brašna. Kada dobro promešate dodati smesu i polako mešati da se sve sjedini.

Smesu sipati u pleh koji je premazan margarinom. Staviti u već zagrejanu rernu na 180 stepeni. Smesa se peče 20 minuta. (Možete probosti viljuškom da proverite da li je pečeno, ako ne ostane na viljuški znaci da je gotovo). Kada se smesa ispeče, izvaditi iz rerne i preliti ceo kolac čokoladnom glazurom. Sacekati malo i dodati sveže orahe. (Ja preporučim malo da imaju jaci ukus)

Savet

Što se tie smese možete sami proceniti da li vam je potrebno više brašna od navedene koliine. Uživajte :-)