okoladni kolac sa kikirikijem i cilijem

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**mekog brašna T-400
- **70 g** kakaoa
- **100 g**smeeg šecera
- **150 g**kristal šecera
- **160 g**putera istopljenog i ohlaenog
- **3**jajeta
- **120 g**iseckane crne cokolade
- **60 g**iseckanog neslanog kikirikija
- **1/2**cajne kašicice cilijia u prahu

Priprema

Dve vrste šecera se stavljaju iz vrlo opravdanog razloga. Naime, kristal šecer daje slatkocu i pomaže pri stvaranju glatke i hrskave površine kolaca, a smei šecer daje socnu vlažnost unutrašnjem delu kolaca. Prvo pripremiti pleh vel. 20x20cm. Ceo pleh obložiti pek papirom, pa papir premazati uljem. Rernu ukljuciti da se zagreje na 160 stepeni. U dublju posudu staviti brašno, dodati prosejani kakao, obe vrste šecera, puter i jaja. Mikserom mutiti sve dok se ne dobije glatka smesa. Ubaciti mešavinu cokolade, kikirikija i cilija (cili možete i da izostavite, posebno ako ce kolac jesti i deca). Sve sjediniti mikserom.

Umucenu smesu kašikom prebaciti u pleh i poravnati da bi testo bilo iste debljine. Staviti da se pece. Kolac je gotov kada je gornja površina kolaca blago tvrda ili suva na dodir (meni je trebalo 45 minuta da se kolac ispece u rerni sa ventilatorom). Gotov kolac ostaviti da se ohladi u plehu, a zatim ga iseci na kocke.

Savet