

Mokri cokoladni kolac sa vocem

Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 10 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 5 kašika kakaoa
- 1 prašak za pecivo
- voće koje imate (300-500 g)
- 1/2 l pavlake za kuvanje
- 200 g cokolade

Priprema

Kora: Posebno umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera, potom dodati 5 žumanaca, 5 kašika brašna, 5 kašika kakaoa i prašak za pecivo.

Pecu u predhodno zagrejanoj rerni, oko 20 minuta na 200 stepeni.

Nadev: Voće iseckati na manje komadice i sa 5 kašika šecera i oko 2 dl vode prokuvati.

Kada je kora pecena još toplu, izbockati viljuškom i preliti vrelim vocem.

Fil: 1/2 l pavlake za kuvanje ukuvati sa 200 g cokolade i preliti preko voca (dok je mlako).

Ohladiti u frižideru. Prijatno!