

# **Još jedan cokoladni kolac**



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Za kolac**

- **350 g**cokolade za kuvanje
- **250 g**maslaca ili margarina
- **120 g**šecera
- **125 ml**slatke pavlake (nezaslaene)
- **6**jaja
- **prstohvatsoli**

### **Za glazuru**

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **125 ml**slatke pavlake (nezaslaene)
- **prstohvatsoli**

## **Priprema**

Zagrejati rernu na 150C.

Mešati na pari cokoladu i pavlaku da se cokolada otopi, dodati maslac i sve mešati da se otopi i sjedini. Skloniti sa pare.

Posebno umutiti jaja sa šecerom u penastu masu, pa ih dodati u cokoladu. Ne obrnuto, inace ce cokolada pasti na dno. Dodati i so.

Pleh za pecenje precnika 24-26cm obložiti papirom za pecenje. Pleh staviti u veci pleh koji je do pola napunjen vrelom vodom. Sipati masu u pleh i sve staviti u rernu da se pece 45'. Iskljuciti rernu i ostaviti pleh u njoj još 1 sat. Izvaditi iz rerne i ohladiti nekoliko sati u frižideru.

Za glazuru, zagrejati pavlaku do pred kljucanja, pa prelitи preko usitnjene cokolade i mešati da se otopi. Dodati prstohvat soli. Preliti preko kolaca i vratiti u frižider na jedno 30'.

### **Savet**