

## *Lava kolac sa belom i crnom cokoladom i sosom od malina*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Za kolac**

- **200 g** bele cokolade
- **50 ml** slatke pavlake (zaslađene)
- **2** jajeta
- **90 g** brašna
- **50 g** šećera
- **1 kašika** maslaca
- **50 g** crne cokolade (70% kakaoa)

#### **Za sos**

- **250 g** malina
- **2-3 kašike** šećera
- **1 kašika** gustina

#### **i još za podmazivanje**

- maslac
- brašno

## **Priprema**

Pomešajte maline sa šećerom, stavite na jacu vatru i prokuvajte par minuta. Gustin pomešajte sa 3 kašike hladne vode. Dodajte u maline u prokuvajte par minuta. Sklonite sa vatre i procedite da se otarasite semenki. Ohladite.

Zagrijte rernu na 220C.

Pomešajte belu cokoladu, pavlaku i maslac i zagrevajte na pari da se cokolada otopi i masa sjedini. Posebno umutiti jaja sa šećerom. U istopljenu cokoladu, dodajte umucena jaja i prosejano brašno. Umutite sve da nema grudvica.

Modle za sufle ili kalupe za mafine dobro podmažite maslacem i pospite brašnom. Sipajte masu do 2/3, pa ubacite po kockicu ili dve cokolade (zavisi od velicine). Pecite 11'. Izvadite iz rerne, ostaviti ih da odmore minut-dva, pa ih izokrenute na tanjir i poslužite odmah uz sos od malina.

## **Savet**