

## **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 (zaslaene)
- **2** jajeta
- **90 g** brašna
- **50 g** šecera
- **1** kašikamaslaca
- **50 g** crne cokolade (70% kakaoa)

#### **Za sos**

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

#### **i još za podmazivanje**

- maslac
- brašno

## **Priprema**

Pomešajte maline sa šecerom, stavite na jacu vatu 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.

Zagrejte rernu na 220C.

Pomešajte belu cokoladu, pavlaku i maslac i zagrevajte na pari da se cokolada otopi i masa sjedini. Posebno umutiti jaja sa šecerom. 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 tanjur i poslužite odmah uz sos od malina.

## **Savet**