Kolac sa bademima i komadicima crne cokolade



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **110 g** putera, na sobnoj temperaturi
- **110 g** svetlog muskovado šecera
- **2**krupna jajeta
- **110 g** mlevenih badema
- **50 g**samo-rastuceg brašna
- **prstohvat**soli
- **150 g**malih debelih komadica crne cokolade
- **50 g**blanširanih badema

Priprema

Kreirajte predivne kolace sa vašim Kenwood-om koristeci K mutilicu - jednostavno, brzo i sigurno. Ovaj dekadentni, vlažni badem kolac je ukusan desert, iako takoe odlicno ide uz jutarnju kafu, popodnevni caj ili jednostavno kao užina za uživanje.

Namastiti i oiviciti okrugli pleh obima 20 cm. Predhodno zagrejati rernu na 180C / fen rerne 160 C/gas na 4.

Staviti puter i šecer u **Kenwood ciniju**. Koristeci **K mutilicu** na brzini 3, umutiti sastojke zajedno dok se ne dobije lagani i vazdušasti krem. Postepeno umutiti jaja.

Ubaciti mlevene bademe, brašno, so i polovinu malih debelih komadica crne cokolade. Miksovati na minimalnoj brzini dok se ne sjedini. Prebaciti u pripremljen pleh i poravnati sa površinom pleha.

Peci 40 - 45 minuta dok se ne podigne i ne postane zlatan. Testirati kolac finim ražnjem tj. viljuškom za pecenje ili obicnom viljuškom da li je pecen - viljuška kad se izvadi treba da bude cista. Ostaviti da se ohladi u plehu 10 minuta, onda skloniti i ohladiti kompletno na žicanoj polici iz rerne.

Otopiti preostale male debele komadice crne cokolade u vatrostalnoj ciniji smeštenoj preko tiganja sa dugom drškom u kome je voda koja ce usled, upaljene vatre pod tiganjem, topiti komadice cokolade. Umociti blanširane bademe u cokoladu i aranžirati ih na vrhu kolaca. Kolac iseci na komade i preliti ih otopljenom cokoladom.

Savet

Ukoliko više volite, prekrijte vrh kolaa otopljenom okoladom i pospite blanširane bademe preko površine vrha kolaa. **Svetli muskovado šeer** - vrsta nerafinisanog braon šeera jakog melasastog ukusa. **Samo-rastue brašno** - brašno koje u sebi ima so i prašak za pecivo i raste tokom peenja