

Čokoladni kolač

230 g brašna
220 g šecera
20 g kakaa
1 kesica praška za pecivo
4 jaja
1,25 dl mleka
225 g margarina
1 kasičica vanila arome
200 g crne čokolade sa 50 % kakao delova
150 g usitnjene bele čokolade

Glazura

300 g crne čokolade
3–4 dl slatke pavlake

Dekoracija

50 g svežih malina
100 g blanširanih badema

Način pripreme

1. 200 g tamne čokolade sa malo mleka istopiti na pari. Kada se istopi skloniti je na stranu da se malo prohladi.
2. U odgovarajućoj posudi pomešati brašno, kakao i prašak za pecivo.
3. U drugu posudu staviti margarin i šećer. Umutiti mikserom da se sjedini i dodavati jedno po jedno jaje, uz mućenje mikserom. U preostalo mleko sipati kašičicu vanila arome. U masu sa margarinom dodati istopljenu čokoladu i sve umešati mikserom.
4. Postepeno, naizmenično dodavati pomešane suve sastojke i mleko sa vanila aromom, uz konstantno mućenje mikserom, da bi se dobila ujednačena i kompaktna smesa bez grudvica. Na kraju špatulom umešati usitnjenu belu čokoladu i.
5. Tako pripremljenu smesu za kolač izliti u okruglu modlu sa kopčom, obloženu papirom za pečenje.
6. Peći u zagrejanjoj pećnici na 160 stepeni, sat i dvadeset do sat i trideset minuta.
7. Ispečen kolač ostaviti u modli da se prohladi 10 minuta. Izvaditi ga iz modle kako bi se potpuno ohladio.
8. Na pari istopiti 300 g tamne čokolade sa 3 dl slatke pavlake, glazura

treba da bude glatka i da se presijava. Kada je glazura spremna skloniti je na stranu i mešati žicom za mućenje kako bi se malo prohladila, pre prelivanja kolača. Usitniti blanširane bademe. Preliti kolač pripremljenom glazurom, ivice kolača obložiti seckanim bademima, i dekorisati svežim malinama. Do serviranja čokoladni kolač čuvati u frižideru.