

Lava kolač

Lava kolač

150 g margarina bakes & cakes

100 g crne čokolade

150 g žutog šećera

3 jaja

1 štapić burbon vanile

50 g brašna tip "400"

50 ml slatke pavlake

$\frac{1}{4}$ kašičice morske soli

Način pripreme

U mikrotalasnoj pećnici otopiti 100 g margarina i crnu čokoladu. Odvojeno otopiti još 50 g margarina za premazivanje kalupa. Promesati istopljen margarin i čokoladu, pa dodati šećer. U posudu dodavati jedno po jedno jaje i mutiti mikserom. Dodati semenke iz štapića vanile i promesati. Na kraju, dodati 2 pune kašike brašna, malo soli i promesati. Kalupe premazati istopljenim margarinom i napuniti filom skoro do vrha. Peći u zagrejanoj rerni na 180°C, 7-10 minuta, u zavisnosti od veličine kalupa. Kada se kolač ispeče ostaviti kratko da se ohladi kako bi se lakše izvadio iz kalupa. Preseći kolač da iscuri čokolada i prelitи sa malo slatke pavlake.