

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. Promešati istopljen margarin i čokoladu, pa dodati šećer. U posudu dodavati jedno po jedno jaje i mutiti mikserom. Dodati semenke iz štapića vanile i promešati. Na kraju, dodati 2 pune kašike brašna, malo soli i promešati. Kalupe premazati istopljenim margarinom i napuniti filom skoro do vrha. Peći u zagrejanj 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 iscure čokolada i preliti sa malo slatke pavlake.