Lava kolač

Za 12 komada

4 jaja
180 g šećera
300 g čokolade
210 g margarina
2 kašike kakao praha
200 g brašna
malo čili papričice u prahu
300 g smrznutih višanja
sladoled od vanile

Način pripreme

1. Na pari istopiti 200 g čokolade i 200 g margarina sa dodatkom kakao praha, mešati dok se ne dobije kompaktna masa.

2. U manju šerpu sipati 4 kašike šećera i smrzute višnje. Kuvati uz mešanje na umerenoj vatri dok se sav šećer ne istopi i ne dobiju višnje u gustom slatkom sirupu.

3. U posudi za mešanje dobro umutiti šećer i jaja. Zatim dodati masu od čokolade, dobro promešati da se sjedini pa dodati malo čili papričice i brašno, mešati dok se sve ne ujednači.

4. Podmazati modle preostalim margarinom i svaku obrašnjaviti. U svaku modlu sipati do pola mase za kolač, dodati kockicu čokolade i jednu višnju u svaku pojedinačno, a nakon toga sipati ostatak mase za kolač da višnja i čokolada ostanu u sredini, a modle budu pune.

5. Peći na temperaturi od 200 stepeni oko 7 minuta. Kolač izvaditi iz modle i servirati topao sa kuglom vanile.