

Evo jednog velikog fana čokolade 😊



Nisam znala kako bih to pokazala stoga sam se odlučila malo potruditi i podijeliti s vama moj najdraži recept. Radi se o kolaču po imenu „Čudo od čokolade“. Jako je jednostavan za napraviti, a savršen za ljubitelje/ovisnike čokolade 😊

ČUDO OD ČOKOLADE

Potrebni sastojci:



6 jaja
15 dkg šećera
25 dkg margarina
30 dkg čokolade za kuhanje
(preporučam ovu sa slike :) kupiti u Lidlu)
6 žlica brašna
1 prašak za pecivo
mlijeko
rum
½ litre slatkog vrhnja (zaboravila uslikati xD)

Izradimo snijeg od 6 bjelanjaka. Zatim 6 žumanjaka, 15 dkg šećera, 25 dkg margarina i 10 dkg otopljene čokolade (čokolada se može otopiti u mikrovalnoj na otprilike 1 min, dok se ne počne topiti, ali isto tako ne previše da ne zagori).



+



+



→



Nakon što smo to izradili, dodajemo snijeg od 6 bjelanjaka, 6 žlica brašna te 1 prašak za pecivo. Izmiješamo, i spremno je za pećnicu. Peče se na 200 stupnjeva dok ne porumeni.



Kada je kolač pečen, prelijevamo ga s 1 ½ dcl mlijeka (hladnoga) i ½ dcl ruma.



Na kraju nam je potrebno ½ l slatkog vrhnja i preostalih 20 dkg čokolade. Vrhnje zagrijati i dodati čokoladu da se otopi, prohladeno prelići preko kolača. Nakon što se kolač dobro ohladi, spreman je za rezanje :)



Dobar tek! ☺



A ako želim nešto brzo čokoladno u trenutku krize, odlučujem se za bržu varijantu xD



I evo za kraj još malo mojih dokaza :D





By Lady M ☺