

One Bowl Chocolate Cake



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** putera
- **300 g** čokolade
- **140 g** šećera
- **30 g** brašna
- **2 kašike** mlijeka
- **100 g** mljevenih oraha
- **4** jajeta

I još:

- za posipanje kakao

Priprema

Na pari otopiti puter i čokoladu (ja sam koristila 100 g čokolade za kuhanje i 200 g mliječne čokolade).

Kada se čokolada i puter otope, dodati šećer, mlijeko, mljevene orahe i brašno. Dobro umutiti. Zatim u smjesu dodati jedno jaje, miksati 2 minuta, pa dodati drugo jaje. Opet miksati 2 minuta, pa dodati i preostala jaja. Sipati smjesu u kalup (22-23 cm), obložen papirom za pečenje. Prekriti folijom, pa peći u pećnici, zagrijanoj na 200 C oko 30 minuta. Maknuti foliju, pa peći još 10-tak minuta.

Pecen kolac ohladiti, obilno posuti kakaom, pa rezati na parcad. Poslužiti uz tucenu slatku pavlaku, šlag ili sladoled...

Savet