okoladni kolac sa malinama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

okoladno testo:

- **130 gMenaž cokolade**
- **130 g**putera
- **100 g**belog šecera
- **70 g**smeeg šecera
- **2**jajeta
- **80 g**brašna
- **20 g**kakaoa
- **1 kašicica**ekstrakta od vanile
- **prstohvat**soli

Belo testo:

- **230 g**krem sira
- **50 g**šecera
- **50 g**brašna
- **1**jaje
- **1/2**limuna (izrendana korica)

I još:

- **80 g**malina

Priprema

okoladno testo: Izlomiti Menaž cokoladu i zajedno sa iseckanim puterom staviti na paru da se otopi. Istopljenu smesu skloniti i ostaviti pet minuta da se prohladi. Prohlaenu smesu izruciti u vanglicu, dodati obe vrste šecera i, mikserom, umutiti. Dodavati jedno po jedno jaje, i posle svakog dodavanja smesu dobro umutiti. Na kraju dodati mešavinu brašna, kakaoa i soli. Ukljuciti mikser na najmanju brzinu i polako sjediniti, muteci samo u jednom smeru. U silikonsku modlu, vel. 25,5x24,5x 5,5 cm (ja sam ovaj, izuzetno, koristan kalup dobila na poklon od Recepata) sipati umuceno testo i poravnati.

Belo testo: U dublju posudu izruciti krem sir. Dodati šecer, pa mikserom umutiti. Dodati jaje pa, mucenjem, sjediniti. Na kraju ubaciti mešavinu brašna i izrendane limunove korice. Sjediniti mikserom, pa sipati, ravnomerno, preko cokoladnog testa.

Drškom od kašike promešati testo, da bi se dobile šare.

Po površini testa rasporediti maline, koje treba malo pritisnuti da upadnu u fil.

Staviti pripremljeni kolac da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Peceni kolac izvaditi i ostaviti da se, potpuno, ohladi.

Ohlaeni kolac iseci na kocke i poslužiti uz liker od malina.

Savet