

Orah kocke (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 žumanceta
- 220 g šecera
- 130 g putera
- 150 g menjač čokolade
- 2 dl vode
- 1 vanilin šećer
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 g kakaoa
- 1 dl ulja
- 1 šalica čokoladne glazure
- po potrebi jezgra oraha

Priprema

Pripremiti sastojke.

Izmiksati žumanca uz postepeno dolivanje ulja u tankom mlazu, kao za majonez, pa staviti u frižider. Na pari zagrejati čokoladu, maslac, šećer i 2 dl vode, pa promešati, ali da ne provri. Polovinu istopljene i prohladene čokolade sipati u posudu sa brašnom, prašak za pecivo, kakaom i vanil šećerom, dodati žumanca i dobro umutiti. Dodati ostatak smese od čokolade, sve izmešati i sipati u pleh obložen papirom za pečenje.

Kolac peci u rerni zagrejanoj na 170 stepeni C oko sat vremena.

okoladnu glazuru otopiti 10 minuta u vrućoj vodi.

Kolac ohladiti, iseci na kocke i preliti čokoladnom glazurom. Na svaku kocku staviti polovinu jezgra oraha.

Savet