

Lava kolac



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** Moja Kravica maslaca
- **300 g** crne čokolade
- **150 g** žutog šećera
- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** brašna
- **6** jaja

Priprema

U odgovarajuću posudu dodati maslac, crnu čokoladu, žuti šećer i slatku pavlaku.

Šerpu u koju smo prethodno nalili vodu stavimo da se zagreje do tačke ključanja. Kada voda prkljuca preko stavimo posudu sa sastojcima. Lagano mešamo dok se masa ne otopi i ujednači.

Kada masa postane kompaktna sklonimo sa strane. Prvo dodajemo brašno uz neprestano mešanje dok se ne sjedini.

Nakon toga dodajemo jaja i nastavimo sa mešanjem.

Gotovu masu sipamo u prethodno premazane posude (otopljenim maslacem i keksom).

Pecemo u prethodno zagrejanoj pecnici na 220 C od 8-10 minuta.

Savet

Serviramo sa sladoledom i svežim voem po želji.