



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNI KOLAČ Z MALINAMI IN TEKOČO SREDICO

Čokoladni kolač z malinami in tekočo sredico je čudovita sladica za čokoholike. Bogato čokoladen, saden in odličen za celo družino.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

ČOKOLADNI KOLAČ Z MALINAMI

210 g masla

250 g čokolade (50% delež kakava)

4 jajca

100 g sladkorja

40 g gladke bele moke

10 g nesladkanega kakava v prahu

100 g svežih malin

PREDLOG SERVIRANJA (POLJUBNO)

50 g svežih malin

6 kepic vanilijevega sladoleda

6 žlic stepene smetane

TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač 20 cm x 30 cm

kozica

skleda

električni mešalnik

lopatka

PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 200 °C (180 °C ventilator). Pekač velikosti približno 20 cm x 30 cm namastimo z maslom in rahlo pomokamo. Odvečno moko otresemo.

MASLO IN ČOKOLADA

Maslo damo v kozico in ga postavimo na zmeren ogenj. Ko se maslo stopi, ga odstavimo z ognja in dodamo 200g sesekljanje čokolade. Premešamo in postavimo na stran, da se čokolada ohladi na sobno temperaturo.

ZMES ZA KOLAČ

V skledo ubijemo jajca in dodamo sladkor. Z električnim mešalnikom dobro stepamo, da nastane blede zmes in se volumen potroji, približno 5 minut. V jajčno zmes presejemo moko in kakav ter z lopatko dobro premešamo, da se sestavine povežejo. Vmešamo še ohlajeno čokoladno mešanico.

PEČENJE

V pripravljen pekač vlijemo zmes za čokoladni kolač, čez zmes posujemo sveže maline in preostalo (50g) sesekljanjo čokolado. Postavimo v predhodno segreto pečico. Pečemo 20 - 25 minut pri 200 °C (180 °C ventilator). Manj čaka ko bomo pekli, bolj bo tekoča sredica. Midva sva najino pekla 22 minut. Robovi morajo biti zapečeni in čvrsti, sredica pa še rahlo mehka in tresoča.

POSTREŽEMO

Čokoladni kolač z malinami in tekočo sredico postrežemo čimprej, ko je še topel. Razdelimo med šest krožnikov in poljubno postrežemo s svežimi malinami, kepicico sladoleda ali

stepeno smetano.