



JERNEJ KITCHEN

BUČNI MARMORNI KOLAČ S ČOKOLADNIM PRELIVOM

Bučni marmorni kolač s čokoladnim prelivom in sesekljanimi mandlji. Mmmm, tako slasten in tako dolgo ostane sočen. Perfekten za razne priložnosti.

ZA	1	MARMORNI KOLAČ (25 CM)
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	50	MINUT
ČAS SKUPAJ:	65	MINUT

BUČNI MARMORNI KOLAČ

- 400 g gladke bele moke, tip 500
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 1 čajna žlička ingverja v prahu
- 1 čajna žlička cimeta v prahu
- 1 čajna žlička klinčkov v prahu
- 115 g stopljenega masla
- 210 g sladkorja
- 40 g rjavega sladkorja (npr. Light Muscovado)
- 30 g sladkorja Melasa
- 3 jajca
- 500 g [Enostaven bučni pire](#)
- 2 žlici nesladkanega kakava v prahu
- 1 čajna žlička limonine lupinice, sveže nastrgane

ČOKOLADNI OBLIV Z MANDLJI

- 140 g mlečne čokolade (približno 45% kakavovih delcev)
- 10 g masla
- 40 g drobno sesekljanih mandljev

ZMES ZA MARMORNI KOLAČ

Pečico segrejemo na 180 °C. V skledi premešamo gladko belo moko, pecilni prašek, ingver v prahu, cimet v prahu in klinčke v prahu ter radodaren ščep soli. V ločeni, večji skledi z električnim mešalnikom dobro stepemo stopljeno maslo, sladkor, rjav sladkor in melaso. Stepemo v homogeno zmes, mešamo približno minuto.

ZMES ZA BUČNI MARMORNI KOLAČ

K masleni zmesi zdaj dodamo jajca, bučni pire (bučni pire za marmorni kolač pripravimo iz maslene buče) in žličko limonine lupinice. Vse z električnim mešalnikom dobro premešamo, da dobimo homogeno zmes. Dodamo suhe sestavine in dobro premešamo. Naša zmes za bučni marmorni kolač mora biti homogena in gladka. Pekač za marmorni kolač (premera 25 cm) dobro namastimo z maslom in po želji rahlo pomokamo z moko. Polovico zmesi razporedimo po pekaču, v preostali del zmesi pa dobro vmešamo nesladkan kakav v prahu. Čez bučno zmes v pekaču razporedimo še zmes s kakavom. Z lopatico naredimo nekaj krožnih gibov po zmesi, da se naredijo valovi tako bučne zmesi kot tudi kakavove zmesi.

NASVET

[Pekač potresemo ob delovno površino, da se zmes enakomerno razporedi po pekaču in da se znebimo zračnih mehurčkov.](#)

PEČENJE

Pekač z bučnim marmornim kolačem postavimo v pečico in pečemo 50 - 60 minut pri 180 °C. Ko je marmorni kolač slastno zlato rjav ga odstranimo iz pečice in čimprej obrnemo pečen kolač na rešetko, da se nekoliko ohladi, vsaj 30 minut.

TOOLS AND EQUIPEMENT

2x skleda
električni mešalnik
[pekač za marmorni kolač](#)
kuhinjska lopatica

OBLIJEMO S ČOKOLADO IN POSTREŽEMO

Mlečno čokolado in maslo stopimo. Vmešamo drobno sesekljane mandlje. Ohlajen bučni marmorni kolač oblijemo s pripravljeno čokolado. Pustimo, da se čokolada strdi, nato razrežemo na poljubno velike rezine in postrežemo. Dober tek.